# PRESENTATION

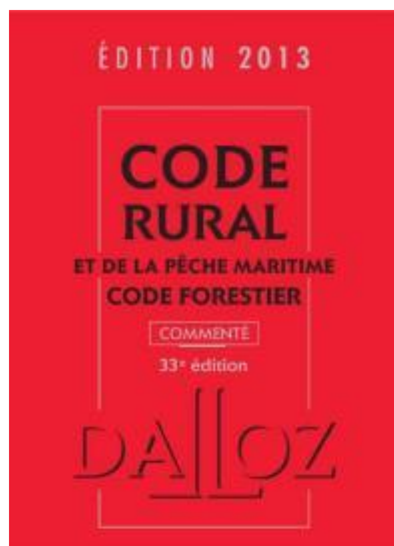







*M. Anthony Tarin - AT – Formation - 1, impasse Edison - 69800 Saint Priest – 06 15 11 81 67 ORGANISME DE FORMATION Siret n° 493 079 784 00028*
*Activité Principale Exercée : Formation Continue d’Adultes – Code APE : 8559A - Déclaration d’Activité enregistrée sous le n° 82 69 13558 69 auprès du Préfet de la région Rhône-Alpes*

# Ce que dit la loi




Depuis la loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et le décret du 24 juin 2011, **tous les établissements de restauration commerciale** sont tenus d'avoir dans leur effectif **une ou plusieurs personnes** pouvant justifier d'une **formation H.A.C.C.P (hygiène alimentaire**) et ce **à partir du 1er octobre 2012.** Sont concernés :

- **la restauration traditionnelle,**
- **la restauration rapide**
- **les cafétérias et autres libres services.**

Si aucune personne dans l'effectif ne dispose d'une expérience d'au moins de 3 ans en hygiène ou d'un diplôme (délivré après le 1er janvier 2006), **le responsable doit faire former au moins une personne aux procédures et mesures d'hygiène alimentaire (H.A.C.C.P)** selon les conditions imposées par le décret et l'arrêté du 5 octobre 2011.

# Objectifs pédagogiques

La formation doit :

- Être réalisée par un organisme de formation disposant d’un numéro d’enregistrement auprès du ministère chargé de l’agriculture, (Enregistrement n° 930179272013)
- Durer 14 heures ;
- Respecter le contenu tel que décrit au référentiel annexé à l’arrêté du 5 octobre 2011.

Acquérir les capacités nécessaires pour :

- **Organiser et gérer** l’activité des établissements de restauration commerciale dans les conditions d’hygiène et le respect de la qualité sanitaire
- **Respecter** les attendus de la **réglementation**
- Permettre la **satisfaction du client**

# CAPACITÉS EN FIN DE FORMATION

## A l’issue de cette formation vous serez capables d’appréhender :

- Les **grands principes de la réglementation** de la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, les obligations de résultats, le PMS, l’organisation et la nécessité des autocontrôles
- L’**analyse des risques liés à l’insuffisance d’hygiène** en restauration commerciale : risques physiques, chimiques et biologiques, les TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective), les risques de verbalisation, saisie et fermeture
- La **mise en œuvre des principes d’hygiène** en restauration commerciale (Guide des Bonnes Pratiques d’Hygiène (GBPH), organisation de la production et stockage des aliments dans les bonnes conditions d’hygiène, mise en place de mesures de prévention)

# Contrôles

En cas de contrôle, **l'attestation de formation délivrée par l'organisme de formation** doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

En cas de non-respect des obligations, la formation devra être mise en œuvre dans les meilleurs délais.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au **respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène**, **que la formation ait été suivie ou pas.**

Une non-conformité dans les deux types de situation (**absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène**) est **susceptible d'entraîner des suites administratives et/ou pénales**, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle.

# Sanctions

Le non-respect des exigences en matière de formation fera l'objet d'une **mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM (Code rural et de la pêche maritime), adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois**.

Il devra **transmettre l'attestation de formation dès qu'il en disposera.**

Si, dans le délai imparti, la formation n'a pas été suivie, l'infraction à l'article R. 205-6 du CRPM sera relevée par **procès-verbal de constatation**.

Ces sanctions éventuelles relatives à un défaut de formation s'appliquent bien sûr sans préjudice **d'autres sanctions administratives ou pénales** pouvant être nécessaires en raison de l'observation d'autres non-conformités en matière d'hygiène.

# Affichage obligatoire

## DEBIT DE BOISSON – RAPPEL

✓En tant que **débit de boisson** (possédant une licence II, III, IV, petite ou grande restauration, vente à emporter) vous êtes **soumis à un affichage obligatoire** qui peut également **faire parti des points de contrôles des divers services** (Police, Hygiène, Impôts, Urssaf, Inspection du Travail, etc..).

✓**Le non-affichage, au même titre que le manquement aux règles d'hygiènes, est passible d'amende.**

# Affichage obligatoire

## DEBIT DE BOISSON - RAPPEL

**Protection des mineurs/Ivresse**

- **Amende : 150 €**



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PROTECTION DES MINEURS ET RÉPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE

**IL EST INTERDIT DE VENDRE DE L'ALCOOL À DES MINEURS DE MOINS DE 18 ANS.**

La personne qui délivre la boisson peut exiger du client une preuve de sa majorité, notamment par la production d'une pièce d'identité.

Il est interdit d'offrir de l'alcool à titre gratuit à des mineurs dans les débits de boissons et tous commerces ou lieux publics.

Il est interdit de recevoir dans les débits de boissons alcooliques des mineurs de moins de seize ans qui ne sont pas accompagnés de l'un de leurs parents ou d'un majeur responsable.

**IL EST INTERDIT DE PROPOSER DES BOISSONS ALCOOLIQUES À PRIX RÉDUITS PENDANT UNE PÉRIODE RESTREINTE (« HAPPY HOURS ») SANS PROPOSER ÉGALEMENT SUR LA MÊME PÉRIODE DES BOISSONS SANS ALCOOL À PRIX RÉDUITS.**

**IL EST INTERDIT POUR LES DÉBITANTS DE BOISSONS DE DONNER À BOIRE À DES PERSONNES MANIFESTEMENT IVRES OU DE LES RECEVOIR DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS.**

**IL EST INTERDIT DE SE TROUVER EN ÉTAT D'IVRESSE MANIFESTE DANS LES LIEUX PUBLICS.**

LE NON-RESPECT DE CES INTERDICTIONS EST PASSIBLE DE POURSUITES JUDICIAIRES.

**Panonceau de licence**



# Affichage obligatoire

## DEBIT DE BOISSON - RAPPEL

**Interdiction de fumer**

➢ **Amende : 750 €/affichage manquant**

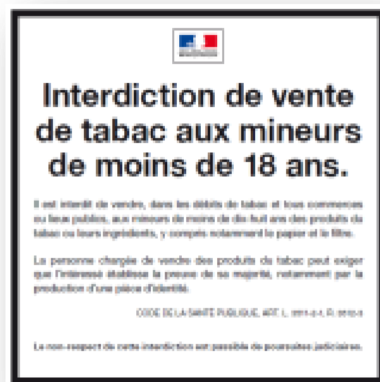






**Interdiction de revente du tabac**

➢ **Amende : 750 €**



# Affichage obligatoire

## DEBIT DE BOISSON - RAPPEL

**Tarif extérieur**

- **Amende : 1500 €**

**TARIF**

| PRESTATIONS | MARQUE ou VARIETES | | PRIX NETS COMPTOIR | PRIX NETS SALLE |
|---|---|---|---|---|
| CAFE | | | | |
| BIERE PRESSION | | | | |
| BIERE BOUTEILLE | | | | |
| JUS DE FRUIT | | | | |
| SODA | | | | |
| EAU MINERALE | | | | |
| APERITIF ANISE | | | | |
| SANDWICH | | | | |
| PLAT DU JOUR | | | | |

**Tarif intérieur**

- **Amende : 1500 €**

Tarif des Consommations

SERVICE % COMPRIS

# Affichage obligatoire

## DEBIT DE BOISSON - RAPPEL

**Affichage obligatoire du personnel**

**Amende : 750 €**

**Visage découvert**



# Affichage obligatoire

## DEBIT DE BOISSON - RAPPEL

**Affichage des 10 boissons non alcoolique**

**Amende : 750 €**

**Attention aux DLC/DLUO… ces produits doivent toujours être consommables!! Risque d'amende**



## Affichage de l'origine des viandes bovines

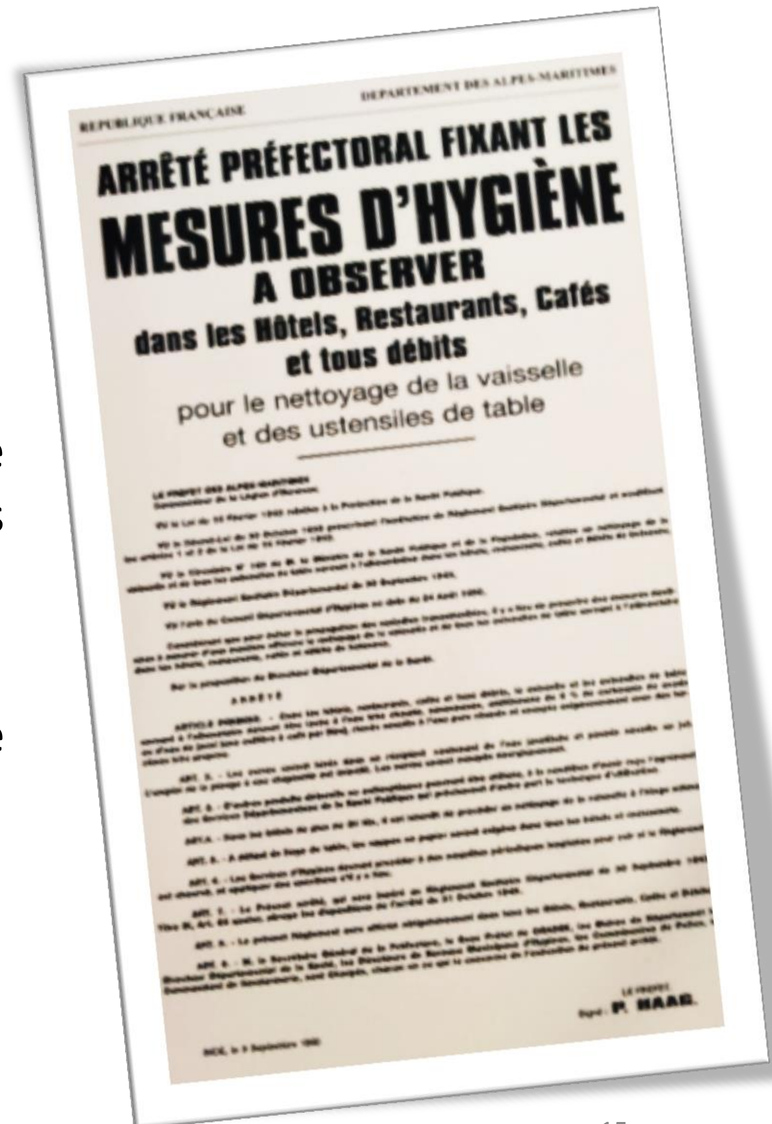
- ✓Cet affichage doit être visible par le client facilement.
- ✓L'absence d'affichage est passible d'une **amende de 450 € (ou 2250 € pour une personne morale)**
- ✓Privilégiez une ardoise qui permettra de mettre à jour les différentes origines suivant vos arrivages.
- ✓Mentions obligatoires :
  - Naissance :
  - Elevage :
  - Abattage :
- ✓Origine CEE n'est pas valable,



# Affichage obligatoire – Hygiène Alimentaire

## Affichage « Mesures d'Hygiènes »

### Spécifique aux Alpes Maritimes (06)



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL FIXANT LES

MESURES D'HYGIÈNE

A OBSERVER

dans les Hôtels, Restaurants, Cafés et tous débits

pour le nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de table

P. HAAG

✓ Cet affichage doit être visible et fait partie des éléments de contrôles des services d'hygiènes et de police.

✓ L'absence d'affichage est passible d'une **amende de 450 €**

# PLAN DE LA FORMATION








## CONTENU DE LA FORMATION

# I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

## 1. DANGERS MICROBIENS

a. **<u>Microbiologie des aliments</u> :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments,

b. **<u>Dangers microbiologiques dans l'alimentation</u> :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.

c. **<u>Moyens de maitrise des dangers</u> :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.

## 2. AUTRES DANGERS POTENTIELS

Chimiques, physiques, biologiques.

# II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

1. **NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION**

2. **L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES**

   Paquet hygiène, traçabilité , gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP).

3. **L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL**.

4. **CONTROLES OFFICIELS**

   Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de sante, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection.

# III. LES PRATIQUES D’HYGIENE A APPLIQUER

1. DEFINITION
2. GBPH DU SECTEUR D’ACTIVITÉ
3. BPH (POINTS CLEFS ET 5M)
4. PRINCIPES DE L’HACPP
5. SYSTÈME DOCUMENTAIRE
6. MESURES DE VÉRIFICATIONS



# I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - **a.** **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - **b.** **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - **c.** **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

   Chimiques, physiques, biologiques.



## I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR



I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

# 1. DANGERS MICROBIENS

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - **a.** **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - **b.** **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - **c.** **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# 1. Dangers microbiens

**DANGER** : Le danger est la propriété ou la capacité d'un équipement, d'une substance chimique, d'un organisme vivant, d'une denrée, de causer un dommage pour la santé des consommateurs

**3 types de danger :**

❖**Biologique** (Microbes, virus, parasite...)

❖**Chimique** (produits d'entretien, engrais sur les fruits et légumes...)

❖**Physique** (corps étrangers…)

*Exemple de danger : bactérie, morceau de verre dans un aliment, plat avec résidu de produit d'entretien, etc..*

# 1. Dangers microbiens

**Ces dangers peuvent intervenir à 4 niveaux** :

- la **contamination initiale du produit** :

  c'est la présence dans le produit d'un germe, de résidu de traitement des animaux ou de végétaux, de corps étranger

- la **recontamination** :

  il s'agit de l'introduction lors des différentes étapes de la préparation du produit de contaminants provenant de l'environnement, des matériels, des manipulations (micro-organismes, résidus de nettoyage, corps étrangers)

- la **contamination résiduelle** :

  c'est la persistance de produits nocifs ou de corps étrangers par insuffisance de nettoyage ou de micro-organismes par défaut de traitement thermique

- le **développement de la contamination** (**multiplication** microbienne) :

  concerne essentiellement les micro-organismes dont la multiplication est liée au temps et à la température. Ce danger amplifie les précédents.

# 1. Dangers microbiens

**RISQUE :** Le risque est une probabilité d’entraîner un effet néfaste sur la santé

*Exemple de risque : intoxication alimentaire, coupure dans bouche, brûlure du tube digestif, etc..*

Le **risque alimentaire est double** :

- **le risque auquel est exposé le consommateur** à l'occasion de la prise de nourriture ;
- **le risque auquel est exposé le salarié** travaillant dans le secteur alimentaire.

**Ces risques existent à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.**

# 1. Dangers microbiens

**Tous les dangers ne sont pas des risques**.

- En effet certaines contaminations vont disparaître sous l'effet du processus de fabrication.

**Tous les dangers n'ont pas la même gravité.**

- Certains micro-organismes ont des conséquences plus graves que d'autres.
- Certains sujets sont plus fragiles que d'autres (femmes enceintes, enfants, personnes âgées,..).



# I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

## 1. Dangers microbiens

# a. Microbiologie des aliments

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**

   a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.

   b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.

   c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.

2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

   Chimiques, physiques, biologiques.



## I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

### 1. Dangers microbiens

### a. Microbiologie des aliments

# Monde microbien

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Monde microbien

Le **monde microbien** est composé de différents organismes :

1. **Les microbes appelés aussi micro-organismes**
   - -Les virus
   - -Les mycètes (levures et moisissures)
   - -Les bactéries
   - -Les protozoaires
   - -Les algues

2. **Les parasites**

3. **Les allergènes**

# a. Microbiologie des aliments – Monde microbien

Ces **micro-organismes sont présents partout** :

- l'eau
- l'air
- les surfaces
- les denrées alimentaires
- la peau

**Suivant les conditions de conservation, de traitement ou de cuissons des denrées, il est possible de maitriser ces micro-organismes et d'empêcher ou limiter leur développement en jouant sur leur environnement (air, eau, température, pH)**

Cependant il existe **certaines bactéries** qui peuvent former des **spores** qui sont **capables de survivre dans des conditions extrêmes** de température et de sécheresse.

Elles ne sont pas détruites mais en sommeil, et une fois **revenues dans des conditions normales** de vie, **elles peuvent à nouveau se multiplier**…

# a. Microbiologie des aliments – Monde microbien

## Classement en utiles et nuisibles



I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. Dangers microbiens

a. Microbiologie des aliments

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Micro-organismes utiles

La **plupart des micro-organismes sont inoffensifs et peuvent même être très utiles à l'homme**



On les retrouve dans de **nombreuses applications** dans des domaines aussi divers que:

- **la pharmacie**

(antibiotiques fabriqués à partir de moisissures et de bactéries) ,



- **l'agro-alimentaire**

(fabrication du vin et élevage du pain par des levures et des bactéries – fabrication du fromage avec des moisissures)



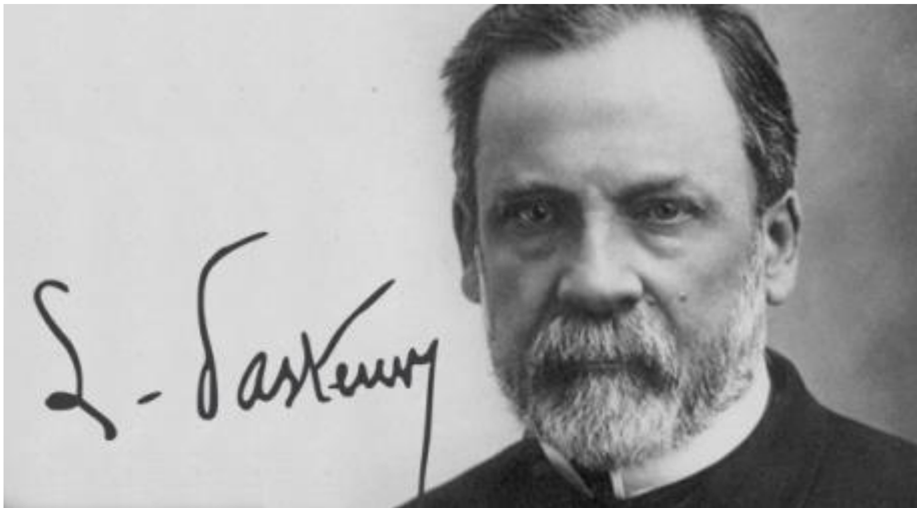
- **les biotechnologies**

(traitement des eaux usées par des algues microscopiques – biocarburants à base de micro algues cultivées)

# a. Microbiologie des aliments– Agents pathogènes

Notre environnement contient des micro-organismes qui peuvent être **NON PATHOGENES** (comme les bactéries d'un yaourt et les levures – « Utiles » ) ou **PATHOGENES** (comme la salmonelle, le méningocoque ou le virus de la grippe – « Nuisibles »).

Ils sont à l'origine de **maladies infectieuses sévères**, comme le choléra, la peste ou la tuberculose.



Et si, aujourd'hui, les grandes épidémies ont pratiquement disparu, **de nombreuses toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)** se développent **faute d'une hygiène alimentaire respectée**.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

**LES MYCETES**

**(Moisissures et Levures)**

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes





Les **mycètes (champignons microscopiques)**, sont des organismes uni ou pluri-céllulaires dont l'habitat est très étendu.

Ils se trouvent partout où il existe une source alimentaire, telles que :

- de la matière organique,
- de l'humidité,
- et de l'air.

Parmi les mycètes, on distingue :

- les **moisissures**
- les **levures**.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

**Moisissures**

**Mycotoxines**

**Levures**

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

## Moisissures

Les **moisissures** sont des organismes filamenteux pluricellulaires qui peuvent atteindre jusqu'à 35 m de long.

Elles peuvent avoir une action **utiles**

Exemple :

- **fabrication d'aliments** : le **fromage** *(Penicillium roqueforti),*
- **production d'antibiotiques** : la **pénicilline** *(Penicillium chrysogenum).)*

Cependant elles peuvent aussi agir comme micro-organisme dangereux, ce que l'on appelle **agent pathogène**

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Moisissures



**Les moisissures** peuvent aussi agir comme **agents pathogènes :**

- **Exemple : L'Aspergillus fumigatus** est une espèce d'agent pathogène qui **se développe** bien à des températures allant **jusqu'à 45 °C**, ou même à des températures plus élevées et se développe notamment dans les **humidificateurs**, les **systèmes de climatisation**, les **conduites de ventilation** et les **systèmes de filtration d'air.**

Véritable problème de santé attribué aux **moisissures environnementales** il provoque **irritation** et **inflammation**, **allergie**, **asthme**, **pneumonie**, **effets toxiques** ainsi que toute la gamme des **infections fongiques**.

**Il peut ainsi toucher à la fois la clientèle de votre établissement mais également le personnel.**

Il est donc important d'être **vigilant aux équipements de votre établissement :** nettoyage, désinfection, intervention de professionnels, etc..

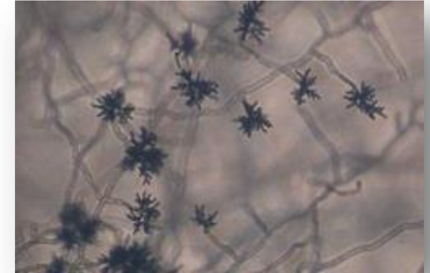
# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Moisissures

Il existe aussi des **moisissures** présentes dans **l'environnement** des aliments qui peuvent agir comme **agent d'altération des aliments.**

- **En cuisine** on trouve essentiellement le **Cladosporium** qui se développement à une température ambiante variant de 18 à 28 °C, dans des **environnements aux prises avec des problèmes de condensation**. (exemple les étuves ou les laves vaisselles)

Cependant il peut aussi **croître à des températures sous le point de congélation (0 °C)**, il peut être trouvé sur des **aliments réfrigérés** ou comme contaminant de **réfrigérateurs souillés**, **particulièrement dans le réservoir recueillant l'eau de condensation.**



Il est donc important d'être **vigilant à l'environnement des aliments** : stockage, nettoyage, conservation et préparation

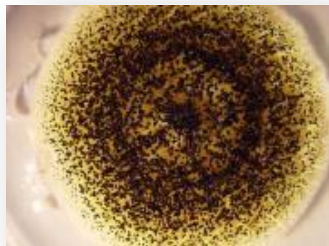
# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

## Moisissures

Certaines **moisissures** peuvent se développer sur des supports alimentaires et ont la propriété de créer des **substances toxiques**.

Ces substances sont connues sous le nom de **mycotoxines**

Lorsqu'une denrée alimentaire contient ces moisissures, leurs **toxines** peuvent également être présentes.



Comportant des **spores très volatiles**, elles se propagent facilement avec **l'air et l'eau** et se développement surtout pendant les périodes de stockage des aliments.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Mycotoxines

Moisissures

**Mycotoxines**

Levures

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Les **mycotoxines** sont les **contaminants naturels** de nombreuses denrées d'origine végétale :

- Céréales,
- Fruits à coques,
- Grains...
- Aliments composés ou manufacturés destinés à l'alimentation humaine ou animale
  - Lait,
  - Oeufs,
  - Viandes et abats...





**Mycotoxines**

Chez les **animaux et l'homme**, les symptômes vont d'irritations bénignes, en passant par des modifications hormonales indésirables, jusqu'à **des maladies sévères entraînant des conséquences rénales et hépatiques et même des cancers.**

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Mycotoxines

Il existe quelques cas en France **d'intoxications résultant de l'ingestion de ces mycotoxines, cependant cela reste rare.**

**Les intoxications résultants des mycotoxines peuvent être de 2 types :**

- **Les intoxications aiguës (mycotoxicose) :**

  En cas d'aliment très fortement contaminé ou ingestion d'une grande quantité

- **Les intoxications chroniques :**

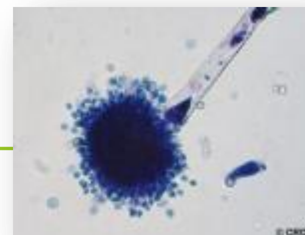
  En cas d'exposition chronique à de très faibles quantités

Il existe des mycotoxines qui ont un fort **pouvoir cancérigène (les aflatoxines).**

C'est le cas de **l'Aspergillus flavus** que l'on trouve essentiellement dans les aliments types fruits secs, céréales, épices et dans les semences.

Cette mycotoxine peut **provoquer** :

- des **troubles hépatiques graves**
- de **nombreux cancers** (poumon, foie, rate, estomac, colon et reins).



# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Levures

Moisissures

Mycotoxines

**Levures**

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

   Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

## Levures

La **levure** est un champignon microscopique, unicellulaire de forme ovoïde ou sphérique.

La grande particularité de la levure est qu'il s'agit d'un **organisme vivant** !

Tout comme celles de l'homme, **les cellules de levures** sont **vivantes et naturelles**.

Elles ont besoin d'air pour se multiplier, mais l'absence d'air n'est pas non plus sans conséquence sur son développement.



# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

**Levures**

La **levure** fait souvent penser au monde de la boulangerie.

En sélectionnant les souches et en développant des techniques de multiplication, la levure trouve **de multiples autres applications** et ce dans diverses activités telles :

- **L'agroalimentaire** : engrais naturels, levures alimentaires fraiches et chimiques,
- **La cosmétique et la nutrition**
- **La pharmacie** : vaccin de l'hépatite B, complément alimentaires, probiotiques,
- **La santé animale** : complément alimentaire ou augmentation de production,
- **Les biotechnologies** : biocarburants

# a. Microbiologie des aliments – Les mycètes

Levures

Il existe près de 60 genres de levures et environ 500 espèces dont les levures à l'origine de la fermentation et des altérations des aliments.

**Cependant les levures trouvées dans les aliments et les boissons ne sont pas pathogènes.**

Les **levures** sont **aéro/anaérobies** (qui n'ont pas besoin d'oxygène pour fonctionner)

Leur **température de croissance** s'étale **de 20°C à 30°C**, et est inhibée entre 48°C et 50°C.

**En-dessous de 10°C**, leur **croissance** est **fortement ralentie**, mais peut toutefois continuer d'être observée jusqu'à 0°C

# a. Microbiologie des aliments – Les virus

Levures

LES VIRUS

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**
   Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les virus

Virus

Les **virus alimentaires** constituent un **risque émergent** tant **au niveau qualité que sécurité** dans l'activité quotidienne des métiers de bouche.

Les **contaminations alimentaires** liées à la présence de virus représentent aujourd'hui **20% des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)** et le nombre de notifications de contaminations augmente chaque année.

**On distingue** :

- Les **Norovirus**, responsables de gastro-entérites (90% des cas)
- **L'Hépatite A** : qui cause fièvre, troubles digestifs….
- Les **autres virus, moins fréquents** : Sapovirus, Rotavirus, Reovirus, Hépatite E…

# a. Microbiologie des aliments – Les virus

Virus





**Les principales familles** de produits concernés **par les virus alimentaires** sont :

- **Les fruits**, sous toutes leurs formes (frais, congelés, déshydratés, coulis…)
- **Les légumes crus**
- **Les coquillages et mollusques** (huîtres, moules, coquilles St Jacques..)
- **Les herbes et épices**
- Les **préparations alimentaires sans cuisson** (crudités….)
- **Les eaux**
- **Les surfaces** (plans de travail, chaines de fabrication, tabliers, torchons, mains…)

# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

BACTERIES

## LES BACTERIES

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - **a.** **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - **b.** **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - **c.** **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

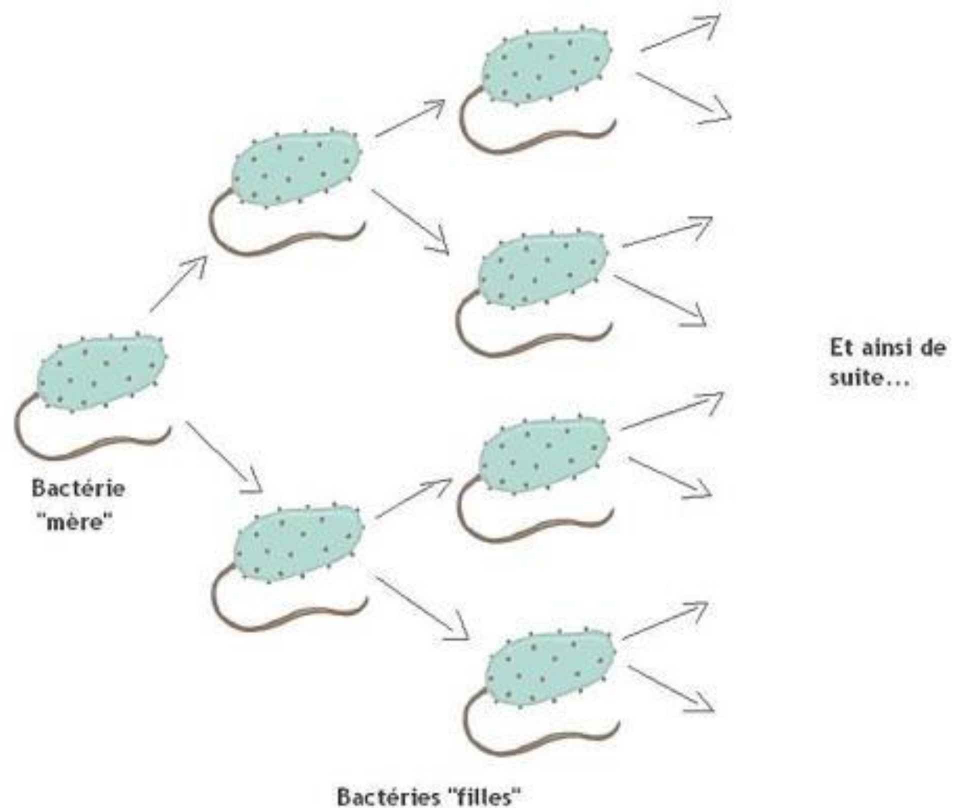
Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

BACTERIES

Les **bactéries** sont des microorganismes unicellulaires.

A l'inverse des virus, elles sont **capables de se reproduire par division cellulaire**, une cellule mère produisant deux cellules filles.
Les bactéries colonisent tout notre corps.



# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

Beaucoup de **bactéries** sont **utiles et même nécessaires** : sans flore intestinale, pas de digestion.

Mais attention !!
**Même bénéfiques**, ces **bactéries opportunistes** peuvent devenir **dangereuses** pour peu qu'elles soient en **surnombre** ou se trouvent au **mauvais endroit.** Des bactéries intestinales dans les voies urinaires peuvent, par exemple, déclencher des cystites.

D'autres sont **pathogènes**.
Elles se **retransmettent par l'air, l'eau, le sol et les substances corporelles** telles que le sang, les matières fécales, l'urine et les sécrétions.
Leur arrivée dans notre corps déclenche une **réaction de notre système immunitaire**. Les **antibiotiques** aident notre système immunitaire à lutter contre les bactéries pathogènes.

# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

**Pour vivre et se développer, les bactéries ont besoin de :**

- **Eau** (eau, condensation, eau stagnante, etc..)
- **Nourriture** (aliments, saleté…)
- **Température** idéalement comprise entre 20°C et 40°C
- **Oxygène :**
  - **Aérobie stricte** : besoin d'oxygène pour se développer (ex : Pseudonomas)
  - **Anaérobie** : besoin de l'absence d'oxygène pour se développer (ex : Clostridium)
  - **Aéro-anaérobie** : indifférente à la présence/absence d'oxygène pour se développer (Ex : Staphylocoques)

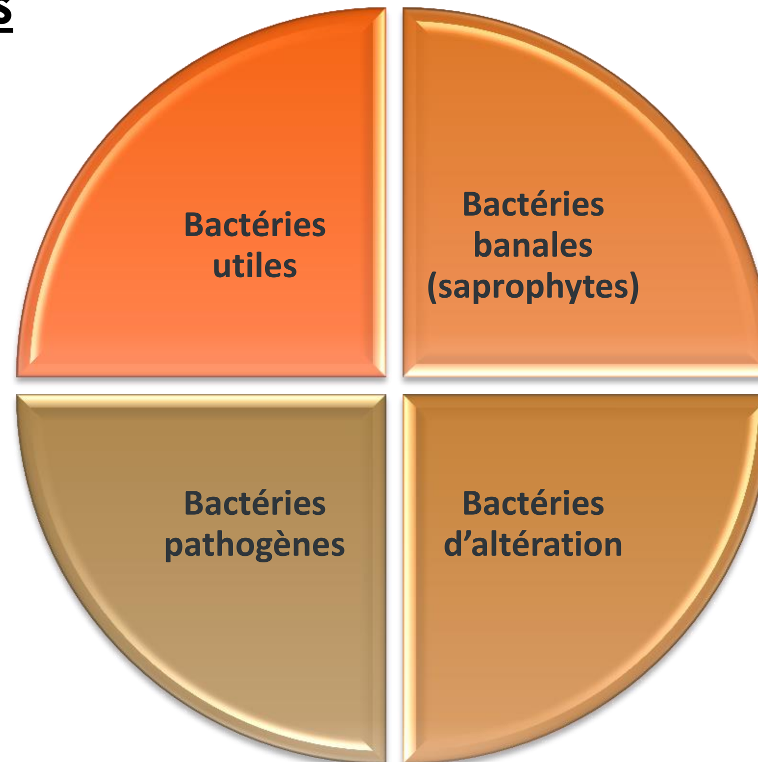
# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

Afin de pouvoir **maîtriser le développement des bactéries** il est impératif de maitriser l'ensemble de l'environnement des aliments



# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

**Classement des bactéries**



# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

## Les bactéries utiles

Elles réalisent les **fermentations** qui sont utilisées dans la **fabrication** du pain, du fromage, de la bière ou encore du vin ou pour donner de l'**arôme ou la texture** ou participer la **conservation des aliments.**

Quelques exemples :

- Bactéries lactiques pour la création des yaourts
- L'**arôme** du **beurre** est issu de la fermentation bactérienne.
- Les bactéries lactiques durcissent la viande du **saucisson sec**, lui donnent de l'arôme et **empêchent le développement des bactéries d'altération.**








# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries



## Les bactéries banales (saprophytes)

Elles ne sont **pas nocives** si leur population reste **normale.**

On les retrouve dans :

- La **flore** normale de **l'eau**
- La **flore** banale des **aliments**
- La **flore** de la **peau**, des **muqueuses** et des **intestins**.

# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

## Les bactéries d'altération

Chaque type d'aliment est dégradé par une catégorie différente de bactéries.
Tout dépend des produits que les bactéries sont capables de digérer.
Il faut que les **conditions de multiplication** soient favorables et notamment **la température**.

- Les **bactéries protéolytiques : elles dégradent les protéines des viandes, poissons, œufs, produits laitiers** => **odeur caractéristique et nauséabonde « d'œufs pourris »**
- Les **bactéries lipolytiques** : **les graisses sont dégradées** en acides et composés => **odeur rance.** Certaines de ces substances présentent **une toxicité pour l'organisme humain**. Il faut donc éliminer tout aliment rance.
- Les **bactéries cellulolytiques** et **glucidolytiques : elles dégradent les fruits et légumes, ainsi que leurs produits dérivés**. = > acidifications, ramollissements et pourritures.

# a. Microbiologie des aliments – Les bactéries

## Les bactéries pathogènes

Les **salmonelles**, transmissibles des animaux à l'être humain et inversement ;

Les **coliformes** présents chez l'homme, les animaux, les végétaux, dans le sol et dans l'air ;

Les **staphylocoques** pour défaut d'hygiène ;

Le **clostridium botulinum** (conserves non ou mal stérilisées) ;

La **listéria** répandue dans notre environnement (sol, eau, végétation)

**Toutes ces bactéries peuvent entrainer la mort chez des sujets dits fragiles (enfants, personnes âgées, femmes enceintes, etc..)**



# a. Microbiologie des aliments – Les parasites

## LES PARASITES

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

   Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les parasites

Les parasites sont **des organismes qui tirent la nourriture et la protection d'autres organismes vivants, appelés des hôtes**.

Lorsqu'ils sont présents dans des aliments, ils peuvent causer des maladies chez l'homme.
Dans l'Union européenne, **plus de 2 500 cas humains d'infections par des parasites d'origine alimentaire** sont signalés chaque année.

Ce sont des **êtres vivants qui vivent à nos dépends**, provoquant des **parasitoses**.
Ils se **transmettent à l'homme soit par l'absorption d'aliment souillés ou porteurs de larves ou par contact**.

# a. Microbiologie des aliments – Les parasites

Les plus courants retrouvés sont :

- **L'anisakiase** (**poissons crus ou mal cuits** porteurs de larves **d'anisakis**)
- **Le taeniasis** (**viandes crues ou mal cuites** de porc ou de bovins parasités par des larves de **taenias**)
- **La toxoplasmose** (**viande crue, légumes et herbes aromatiques souillés** et contaminés par des déjections de rongeurs ou de chats porteurs de **toxoplasma**)
- **L'échinococcose** (**baies ou légumes souillés** par des déjections de chiens ou de renards porteurs de larves **d'échinococcus**)
- **La trichinose ou trichinellose** (**viandes de cheval, de sanglier ou de porc** mal cuites et contaminées par des larves de **trichinella**)







# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

**LES ALLERGENES**

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   a. **Microbiologie des aliments** : monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation** : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   c. **Moyens de maitrise des dangers** : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**
   Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

Depuis quelques années, la multiplication des allergies alimentaires retient l'intérêt du public et des chercheurs.

On estime que **2 % à 4 % des adultes** et **6 % des enfants** présentent aujourd'hui une **allergie alimentaire** sous quelque forme que ce soit.

Même si les connaissances sur ces allergies et les aliments qui en sont la cause sont de plus en plus nombreuses, les allergies alimentaires restent une question complexe et difficile



# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes






Les décret 2008/1153 modifiant l'annexe IV de l'article R112-16-1 du code la consommation et les directive 2000/13/CE modifiée, 2003/89/CE - 2007/68/CE relatives à l'**étiquetage** et la présentation des **denrées alimentaires** ainsi que la publicité faite à leur égard tendent à respecter le principe de **protection** des intérêts des **consommateurs.**

Ces textes ont précisé le contenu de l'étiquetage.

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

<u>Cas des produits préemballés</u>

Cette réglementation a **modifié le niveau de détails requis pour la liste des ingrédients** :

1. Si **l'ingrédient provient d'un allergène majeur** (cf. tableau ci-après), son origine doit être **clairement mentionnée** (exemple : farine de blé).

2. Si dans la liste des **ingrédients** il y a un ingrédient composé (exemple : crêpes dentelles, chocolat…) représentant **moins de 2% dans le produit fini**, la mention de la composition de cet ingrédient composé n'est **pas obligatoire, sauf s'il contient lui-même des ingrédients allergènes,**

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

3. Les **auxiliaires technologiques** (ingrédient ou additif favorisant la production mais ne remplissant pas de fonction dans le produit fini) ne **doivent pas être mentionnés dans la liste des ingrédients sauf si ces auxiliaires technologiques sont d'origine allergène**.




**Exemple** : cake qui a été fabriqué dans un moule graissé avec un agent de démoulage contenant du beurre (mentionner : présence de lait) ou un mélange huile +lécithine de soja (mentionner : présence de soja); lactose utilisé comme support pour diluer un arôme (mentionner : présence de lactose).

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

**Exemple :**

| Etiquette non acceptable | Etiquette acceptable |
|---|---|
| Ingrédients : farine, eau, beurre, huile végétale, levain, émulsifiant : E322, conservateur : E221 | Ingrédients : farine de blé, eau, beurre, huile de colza, levain (blé), émulsifiant : lécithine de soja, conservateur : sulfite de sodium |

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

Si tout ingrédient présent dans une recette peut, chez un individu présentant une sensibilité, déclencher des réactions d'**allergie** ou d'**intolérance,** **une dizaine** d'entre eux provoquent à eux seuls **90% de ces réactions**.

Ces ingrédients sont appelés :

**ALLERGENES MAJEURS**

***Selon décret 2008-1153 fixant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage.***

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes




| 14 ALLERGENES MAJEURS | |
|---|---|
| Céréales contenant du gluten et dérivés | Lait et les produits laitiers y compris le lactose |
| Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg | Fruits à coque et les produits dérivés |
| Oeufs | Graines de sésame |
| Poissons | Crustacés |
| Arachides | Mollusques |
| Sojas | Moutarde |
| Céleri | Lupin |

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes



**VOS OBLIGATIONS :**

**Si un client vous demande des informations** sur la composition d'un plat, **vous devez pouvoir le renseigner absolument** :

***« Je vous confirme qu'il y a ou pas tel ingrédient ».***

**En cas de doute, vous devez également affirmer votre ignorance ET mettre en garde la personne.**

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

Afin **d'informer au mieux les consommateurs**, il est important d'avoir une **bonne connaissance des produits à la vente** et donc **des matières premières** mises en jeu dans les fabrications.

La marche à suivre pour maîtriser au mieux le risque allergène est la suivante :

## 1- Traquer les allergènes

- Si vous avez des **produits préemballés**, vérifiez bien que **la liste des ingrédients** mentionne clairement l'origine des ingrédients s'ils sont issus de **l'un des 14 allergènes**
- Faites surtout **attention aux produits composés**. Exigez de vos fournisseurs la **fiche technique complète** et lisez attentivement la **liste des ingrédients** (y compris les **auxiliaires technologiques**).

# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

## 2- Gérer les contaminations croisées

La présence **d'allergènes par contaminations croisées** peut être **limitée par l'application de bonnes pratiques d'hygiène** :

- Lavage des mains après avoir touché des œufs, des fruits à coques, ou tout autre ingrédient allergène,
- Utilisation de matériel spécifique pour les produits allergènes,
- Nettoyage et désinfection scrupuleux des locaux et matériels,
- Pour les allergènes contenus dans les préparations d'additifs ou les aides culinaires, la présence peut être réduite en refermant bien les sacs entamés et en utilisant des récipients différents pour les pesées.

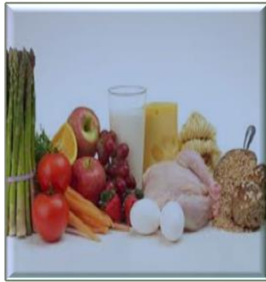
# a. Microbiologie des aliments – Les allergènes

## 3-LES COLLECTIVITES

**La circulaire interministérielle N°2003-135 du 8 Septembre 2003**, relative à « l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période ».

Deux possibilités sont envisageables pour l'accueil en restauration collective:

- soit le service de restauration fourni des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur ;
- soit l'enfant consomme, dans le restaurant scolaire, le repas fourni par les parents selon les modalités définies dans le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



**I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

**1. Dangers microbiens**

**a. Microbiologie des aliments**

# Conditions de multiplication, de survie et de destruction

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

La **multiplication des micro-organismes** se déroule toujours selon les mêmes caractéristiques : **les micro-organismes s'adaptent à leur milieu puis, tant que les nutriments sont en quantité suffisante, ils se multiplient**.

Chaque micro-organisme possède des conditions de développement qui lui sont propres. **Les caractéristiques physico-chimiques des aliments** et les **conditions de conservation conditionnent le développement des micro-organismes.**

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

La **multiplication des micro-organismes** se déroule toujours selon les mêmes caractéristiques : **les micro-organismes s'adaptent à leur milieu puis, tant que les nutriments sont en quantité suffisante, ils se multiplient**.

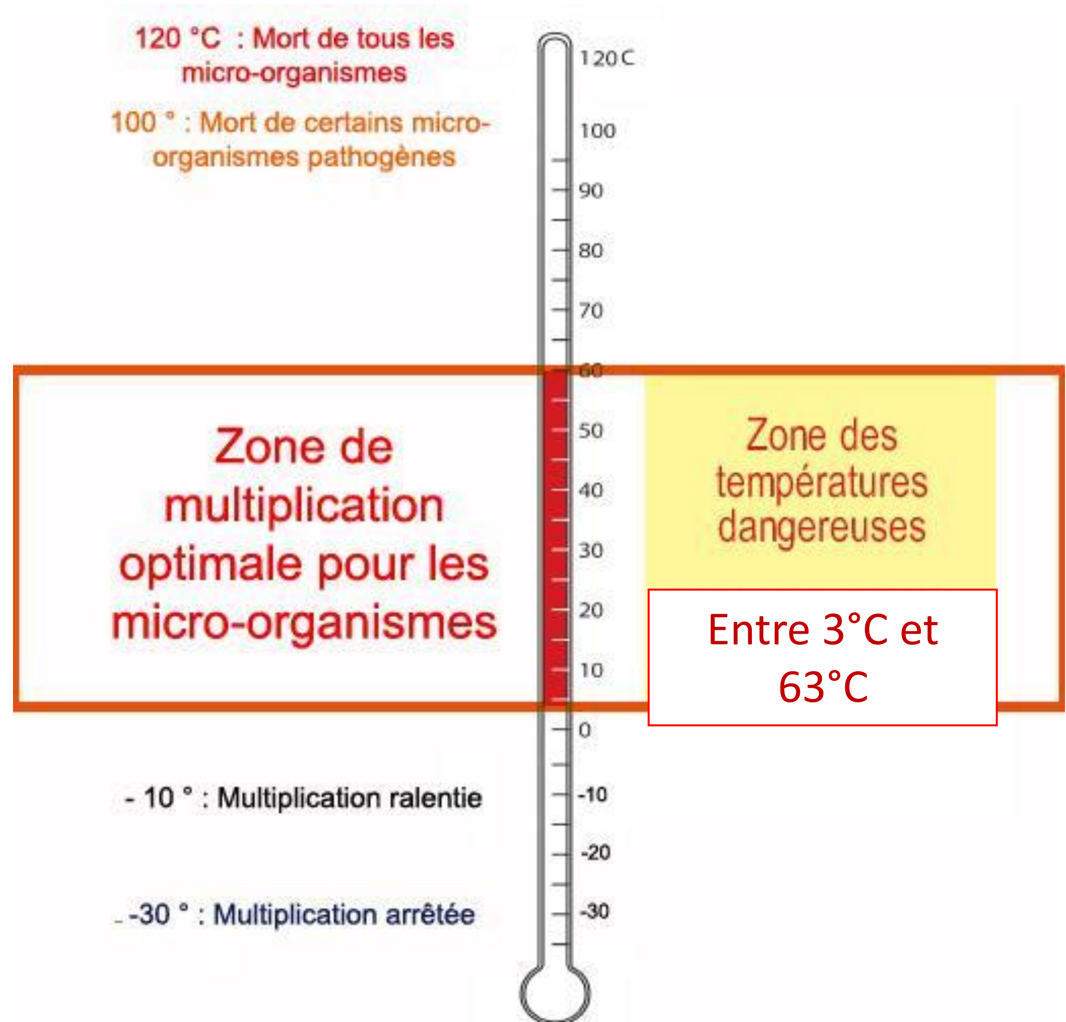
Chaque micro-organisme possède des conditions de développement qui lui sont propres. **Les caractéristiques physico-chimiques des aliments** et les **conditions de conservation conditionnent le développement des micro-organismes.**

**Certaines conditions sont nécessaires à leur développement qui peut être très rapide** (doublement de la population en 20 minutes pour certaines bactéries):

- **Température** : certains micro-organismes se développent à des températures élevées, d'autres supportent les températures basses.
- **Oxygénation** : certains micro-organismes se multiplient en présence de dioxygène alors que d'autres n'en ont pas besoin.
- **pH** : on distingue des micro-organismes acidophiles (qui se développent en conditions acides, pH faible) et des micro-organismes basophiles qui se développent sur milieu basique (pH fort).
- **Disponibilité en eau** : c'est la quantité d'eau présente dans les aliments utilisable par les microorganismes.

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence de la <u>température</u>



# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence du pH

Les **bactéries**, d'une manière générale, **se développent** mieux sur des **milieux dont le pH est proche de la neutralité (6 à 7,5)**.

Les **produits d'origine végétales** sont souvent **acides** (pH de 2 à 5), alors que les **produits d'origine animale** ont généralement un **pH de la neutralité** (6 à 7).

Ce pH joue un rôle déterminant dans la spécificité de la flore microbienne de chaque produit.

**Il est donc possible en modifiant le pH des aliments de stopper la multiplication et la survie des bactéries** (exemple : ajouter du citron dans un plat)

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence du pH

| Limites de croissance de quelques micro-organismes | | | |
|---|---|---|---|
| **Micro-organismes** | **pH min.** | **pH optimum** | **pH max.** |
| Bactéries | 4,5 | 6,5 à 7,5 | 9 |
| Bactéries acétiques | 4 | 5,4 à 6,3 | 9,2 |
| Bactéries lactiques | 3,2 | 5,5 à 6,5 | 10,5 |
| Pseudomonas | 5,6 | 6,6 à 7 | 8 |
| Entérobactéries | 5,6 | 6,5 à 7,5 | 9 |
| S. typhi | 4 – 4,5 | 6,5 à 7,2 | 8 – 9,6 |
| E. Coli | 4,3 | 6 à 8 | 9 |
| Staphylococcus | 4,2 | 6,8 à 7,5 | 9,3 |
| Clostridium | 4,6 - 5 | | 9 |
| C. botulinum | 4,8 | | 8,2 |
| C. perfringens | 5,5 | 6 à 7,6 | 8,5 |
| Bacillus | 05-juin | 6,8 à 7,5 | 9,4 - 10 |
| Levures | 1,5 – 3,5 | 4 à 6,5 | 8 – 8,5 |
| Moisissures | 1,5 – 3,5 | 4,5 à 6,8 | 08-11 |

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence du pH

## pH des aliments

| Aliment | pH | Aliment | pH | Aliment | pH |
|---|---|---|---|---|---|
| Artichaut | 5.6 | Abricots | 3.3 - 4.0 | Agneau | 5.4 – 6.7 |
| Asperges | 4,0-6,0 | Ananas | 3.3 - 5.2 | Bœuf Haché | 5.1 – 6.2 |
| Aubergine | 4.5 - 5.3 | Banane | 4.5 - 5.2 | Dinde (rôtie) | 5.7 – 6.8 |
| Betterave | 4.9 - 5.6 | Cerises | 3.2 - 4.1 | Jambon | 5.9 – 6.1 |
| | | Citron | 2.2 - 2.4 | Porc | 5.3 – 6.9 |
| Carottes | 4.9 - 5.2 | Dattes | 6.3 - 6.6 | Poulet | 6.5 – 6.7 |
| Céleri | 5.7 - 6.0 | Figues | 4.6 | Veau | 6.0 |
| Chou-fleur | 5.6 | Fraises | 3.0 - 3.5 | Poissons (la plupart frais) | 6.6 - 6.8 |
| Choux de Bruxelles | 6.0 - 6.3 | Framboises | 3.2 - 3.7 | Coques | 6.5 |
| Choux Vert | 5.4 - 6.9 | Groseilles | 2.9 | Crabes | 7.0 |
| Ciboulette | 5.2 - 6.1 | Kaki | 5.4 - 5.8 | Crevettes | 6.8 - 7.0 |
| Citrouille | 4.8 - 5.2 | Mandarines | 4.0 | Hareng | 6.1 - 6.4 |
| Concombre | 5.1 - 5.7 | Mangue | 3.9 - 4.6 | Huîtres | 4.8 - 6.3 |
| Epinard | 5.5 - 6.8 | Melon | 6.17 - 7.13 | Poisson blanc | 5.5 |
| Haricots | 5.7 - 6.2 | Mûres | 3.2 – 4.5 | Saumon | 6.1 - 6.3 |
| Haricots Vert | 4.6 | Myrtilles | 3.7 | Thon | 5.2 - 6.1 |
| Jaune | 5.4 - 5.6 | Nectarines | 3.9 | Beurre | 6.1 - 6.4 |
| Laitue | 5.8 - 6.0 | Oranges | 3.1 - 4.1 | Camembert | 7.44 |
| Maïs | 6.0 - 7.5 | Pêches | 3.4 - 3.6 | Crème | 6.5 |
| Navets | 5.2 - 5.5 | Pomelo | 3.0 - 3.3 | Gruyère | 5.1 - 6.6 |
| Oignon Blanc | 5.4 - 5.8 | Pommes | 3,34-3,9 | Lait | 6.3 - 8.5 |
| Olives (vertes) | 3.6 - 3.8 | Prunes | 2.8 - 4.6 | Œuf | 7.1 - 7.9 |
| Persil | 5.7 - 6.0 | Raisin | 3.4 - 4.5 | Roquefort | 5.5 - 5.9 |
| Petit pois | 5.8 - 7.0 | Raisins secs | 3.8 - 4.0 | Cacao | 6.3 |
| Piment | 4.6 - 4.9 | Biscuits | 7.1 - 7.3 | Farine | 6.0 - 6.3 |
| Poireau | 5.5 - 6.0 | Cake | 6.6 - 7.1 | Levure | 3.0 - 3.5 |
| Poivre | 5.15 | Gateau Au Chocolat | 7.2 - 7.6 | Mayonnaise | 4.2 - 4.5 |
| Pomme de terre | 6.1 | Gâteau de Savoie | 7.3 - 7.6 | Miel | 3.9 |
| Radis (rouge) | 5.8 - 6.5 | Génoise blanche | 7.1 - 7.4 | Pain | 5.3 - 5.8 |
| Riz Blanc | 6.0 - 6.7 | Confitures/gelées | 3.1 - 3.5 | Sucre | 5.0 - 6.0 |
| Tomates entières | 4.2 - 4.9 | Cidre | 2.9 - 3.3 | Vinaigre | 2.0 - 3.4 |

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence de l'eau ($a_w$)

Activity of Water

L'activité de l'eau est l'un des principaux **paramètres influençant la conservation d'un aliment.**

Les **micro-organismes ont besoin d'eau "libre"** (libre pour les réactions biochimiques) pour **se développer**.

L'activité de l'eau ne représente pas la teneur en eau (ou humidité) mais bien la disponibilité de cette eau.

**Plus l'activité de l'eau est élevée, plus la quantité d'eau libre est grande (1 étant le maximum), plus les micro-organismes se développeront.**

Afin de diminuer cette activité, on peut :

- Sécher le produit
- Ajouter un soluté qui va fixer l'eau et la rendre non-utilisable par les micro-organismes : c'est le salage des produits de charcuterie, par exemple, ou le sucrage des confitures.

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence de l'eau ($a_w$)

Activity of Water

Les **bactéries ne peuvent se développer sur les produits alimentaires ayant une $a_w$ inférieure à 0,90.**

Les moisissures et les levures sont inhibées respectivement vers une $a_w$ de 0,7 et 0,8 sauf certaines moisissures et levures qui peuvent se développer jusqu'à des $a_w$ de 0,6.

**Les produits alimentaires frais (fruits, légumes, viandes, etc.) ont généralement une $a_w$ de 0,97 à 0,99.**

Ils sont donc un **milieu favorable pour le développement de tous les micro-organismes** à moins qu'ils existent d'autres facteurs qui limitent leur croissance. (pH, température, etc..)

C'est le cas, par exemple, **des fruits et légumes** qui ont généralement un **pH acide** favorisant le développement d'une flore fongique (**levures et moisissures**).

Sur les produits alimentaires ayant une **faible $a_w$**, comme le **pain et pâtisseries**, on constate généralement le développement des **moisissures.**

# a. Microbiologie des aliments – Conditions de multiplication, de survie et de destruction

## Influence de l'eau ($a_w$)

Activity of Water

**Quoiqu'elles ne soient pas pathogènes, ces bactéries peuvent être à l'origine d'altération microbienne de ces aliments.**

Dans un **aliment, une activité d'eau $a_w$ de 0,7 est considérée comme une limite inférieure présentant toutes les garanties de stabilité microbienne.**

Cependant **0,91** est une limite en dessous de laquelle le développement des micro-organismes est très fortement freiné.

**Activité d'eau minimum de croissance de quelques micro-organismes**

| Micro-organismes | $A_w$ |
|---|---|
| **Bactéries** | 0,91 |
| Clostridium botulinum E | 0,97 |
| C. botulinum A, B | 0,95 |
| C. perfringens | 0,97 |
| Escherichia coli | 0,95 |
| Salmonella sp | 0,95 |
| Staphylococcus aureus | 0,86 |
| Bactéries halophiles | 0,75 |
| **Levures** | 0,87 |
| Saccharomyces cerevisiae | 0,9 – 0,94 |
| Levures osmophiles | 0,62 |
| **Moisissures** | 0,7 |
| Fusarium | 0,9 |
| Mucor | 0,8 – 0,9 |
| Aspergillus clavatus | 0,85 |
| Aspergillus flavus | 0,78 |
| Penicillium expansum | 0,85 |
| Moisissures xérophiles | 0,7 |

# b. Dangers micro-biologiques dans l’alimentation

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation





## Principaux pathogènes
## Association pathogènes/aliments

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

On retrouve partout à travers le monde différents pathogènes qui sont à l'origine de la plupart des cas **d'empoisonnements alimentaires** et ce même dans les pays industrialisés.

Les principaux pathogènes retrouvés sont :

- **le Clostridium perfringens**
- **la salmonelle**
- **le staphylocoque doré**






# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Clostridium perfringens

- **Période d'incubation** :
  de 6h à 24h après ingestion (gastro-entérite)
- **Température de développement** :
  de +10°C à +51°C (optimale de +45°C à +50°C)
- **Germe résistant à la chaleur,**
  mais sa toxine est détruite par chauffage à +121,1°C.

### Symptômes de l'intoxication

- Douleurs abdominales,
- Diarrhées,
- Déshydratation,
- Chute de la tension artérielle,
- Fièvre ou vomissements…

### Aliments mis en cause

- Plats cuisinés ou produits cuits la veille et refroidis lentement,
- Fonds de sauce et cuisson en bouillon,
- Réchauffage des denrées insuffisant,
- Viandes crues : boeuf (40%), volaille (15%),
- Mise sous vide…

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Clostridium perfringens

### MODE DE CONTAMINATION

- **Fécale** (mains mal lavées après passage aux sanitaires),
- **Mains souillées** (poubelles, sols…)
- **Aliments souillés** par mauvais procédé de décontamination (légumes terreux mal lavés),
- **Non-respect du couple de cuisson température / temps**.

### MOYENS DE MAITRISE

- **Refroidissement rapide** après cuisson,
- **Propreté des locaux et du matériel** de travail,
- **Décontamination des aliments** (légumes)
- **Maîtrise de la cuisson**

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Salmonelle

- **Température de développement :**
  **de +5°C à +45°C**
- **Période d'incubation :**
  de 6h à 72h après ingestion
- **Porteurs sains fréquents**
- **Détruit par cuisson de +70°C** (1 minute)

## Symptômes de l'intoxication

- Fièvre,
- diarrhées,
- douleurs abdominales, vomissements,
- maux de tête, déshydratation sur plusieurs jours…
- **Cas mortels** chez les enfants et les personnes âgées, avec risques de graves séquelles :
  - Complications rhumatismales,
  - Infections sévères (endocardites, myocardites, abcès de la rate, méningites)

## Aliments mis en cause

- Produits lactés,
- pâtisseries,
- coquillages…
- Eaux contaminées
- Œufs en coquille,
- Ovo produits
- volailles,
- viandes crues,

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Salmonelle

**MODE DE CONTAMINATION**

- **Fécale** (mains mal lavées après passage aux sanitaires),
- **Aliments d'origine animale et végétale mal cuits**,
- **Éviscération de carcasses d'animaux**
- **Mauvaise maîtrise de refroidissement…**

**MOYENS DE MAITRISE**

- **Hygiène du manipulateur et du matériel de travail,**
- **Destruction insectes et rongeurs**
- **Personnel sain**
- **Maîtrise du froid / cuisson**

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Staphylocoques dorés

- **Température de développement :**
  **de +10°C à +45,5°C**
- **Période d'incubation :**
  de 1h à 6h après ingestion
- **Détruit par cuisson de +110°C** (50 minutes)

### Symptômes de l'intoxication

- **Brutaux !**
  - Hypothermie
  - diarrhées,
  - douleurs abdominales, vomissements,
  - Baisse de la tension artérielle…
- **Cas mortels** chez les enfants et les personnes âgées, avec risques de Appendicite foudroyante ou Septicémie.

### Aliments mis en cause

- Produits lactés,
- pâtisseries,
- Produits de la pêche (coquillages…)
- Œufs en coquille,
- Ovoproduits,
- Produits carnés (viande hachée), de charcuterie

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Staphylocoques dorés

**MODE DE CONTAMINATION**

- **Peau, salive, éternuements, cigarette**
- **Plaies infectées** (suppuration) : panaris, furoncles
- **Rupture de la chaîne du froid**
- **Réchauffage** de plats cuisinés mal assuré.

**MOYENS DE MAITRISE**

- **Hygiène** du manipulateur et du matériel de travail,
- **Protection** des mains, de la bouche et du nez,
- **Maîtrise** du froid / cuisson

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Listeria monocytogènes

- **Température de développement :**
  peut se développer à partir de +4°C (température des frigos) jusqu'à +45°C
- **Période d'incubation :**
  de quelques jours à plus de 2 mois après ingestion (moyenne : 1 mois)
- **Origine :**
  - Manipulateur (mains),
  - Réfrigérateurs (températures trop élevées)…

### Symptômes de l'intoxication

- **Sérieux !** Voir MORTELS dans 20 à 30% des cas
  - Méningites
  - Encéphalites,
  - Fausses couches,
  - Détresse respiratoire et difficultés neurologiques (chez le nourrisson qui peut être infecté par sa mère via le placenta)…

**Depuis 1998, en France :** La listériose est une **maladie à déclaration obligatoire.**

### Aliments mis en cause

- Lait et produits laitiers,
- Viande crue et produits carnés,
- Produits de charcuterie (rillettes, pâtés, produits en gelée…),
- Saurisserie (poissons fumés),
- Graines germées crues,
- Légumes & herbes aromatiques insuffisamment lavés…

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## Listeria monocytogènes

**MODE DE CONTAMINATION**

- **Rupture de la chaîne du froid,**
- **Descente en température trop lente.**

**MOYENS DE MAITRISE**

- **Hygiène** du manipulateur et du matériel de travail ;
- **Réchauffer soigneusement** les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate ;
- **Nettoyer fréquemment** le réfrigérateur et le désinfecter ensuite avec de l'eau javellisée ;
- S'assurer que la **température du réfrigérateur** est suffisamment basse (≤4°C) ; Idéalement ≤2°C
- **Respecter** les dates limites de consommation (**DLC**).

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## ESCHERICHIA-COLI (E. COLI) et COLIFORMES

- **Température de développement : de +7°C à +50°C**
- **Période d'incubation :** de 3 à 9 jours après ingestion
- **Détruit par cuisson de +70°C**

### Symptômes de l'intoxication

- Crampes abdominales,
- Fièvre et vomissements,
- Diarrhées se transformant en diarrhées sanglantes (colites hémorragiques),
- **Complications :** Troubles rénaux aigus (10% des patients atteints), séquelles rénales chroniques, chez 50% des survivants, troubles du système nerveux (convulsions, accidents cérébrovasculaires et coma).

### Aliments mis en cause

- Viande hachée crue ou mal cuite,
- salami,
- jus de pomme frais,
- yaourts, fromage et lait non pasteurisés
- ...mais aussi graines germées, salade, chou cru et crudités diverses

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation Principaux pathogènes/ Pathogènes-Aliments

## ESCHERICHIA-COLI (E. COLI) et COLIFORMES

### MODE DE CONTAMINATION

- **Mains mal lavées** après passage aux toilettes,
- **Matériaux et ustensiles de travail mal nettoyés et désinfectés**,
- **Sanitaires non désinfectés** régulièrement.

### MOYENS DE MAITRISE

- **Hygiène** du manipulateur et du matériel de travail,
- **Désinfection** régulière des sanitaires
- **Maîtrise du froid / cuisson**





# Toxi-Infections Alimentaires Collectives ( TIAC)

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation

## LES TIAC

La **TIAC** est " ***une toxi-infection alimentaire collective définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire*** ".




Direction départementale de la protection des populations

Les TIAC sont **des maladies à déclaration obligatoire** (MDO), *(article D3113-1 du code de la santé publique ),* **auprès des autorités sanitaires** départementales :

- soit la Direction Départementale de la Cohésion Sociale (DDCS),
- soit la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

L'analyse et la synthèse des données sont réalisées par l'Institut National de Veille Sanitaire (INVS).

➲ L'**objectif** est de **détecter et de déclarer ces maladies** pour **agir et prévenir les risques d'épidémies,** mais aussi pour **analyser leur évolution** dans le temps et **adapter les politiques de santé publique** aux besoins de la population.

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation

## LES TIAC

### Différence entre TIA et TIAC

Les **TIA** touchent des **individus isolés**, dont l'origine (un particulier ou un établissement de **restauration commerciale**) est plus difficile à définir de part des plaintes de consommateurs souvent tardives.

De plus il est difficile de pouvoir établir une réelle TIA, le restaurateur **n'étant pas soumis à l'obligation de conserver des échantillons de plats témoins ce qui a été servis aux clients.**

Il est donc **difficile de retracer un réel lien entre ce qui a été consommé et la toxi-intoxication alimentaire présumée.**

On parle de **TIAC** lorsque de **nombreux cas** sont recensés **sur un même site**.

Les lieux d'infection sont très souvent des **restauration collective** (cantine scolaire, restaurant d'entreprise, restaurant de maison de retraite, etc..), mais également à l'issue de **repas de groupes** (banquets, réceptions, traiteurs…).

Il est plus facile de retracer le lien , les établissements de **restauration collective ayant l'obligation, de conserver des plats témoins pendant 5 jours.**


100

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation

# LES TIAC

## POUR LES COLLECTIVITES

## Prévention des TIAC

**Avant** :
Eviter les risques de contamination par Respect de la réglementation
Appliquer la méthode HACCP

**Pendant** :
Gérer la TIAC
Dans tous les cas d'accident collectif dont on ne peut pas écarter l'origine alimentaire, devront être informés dans les plus brefs délais : Le médecin référent de la DDASS, Le directeur départemental des services vétérinaires

**Après** :
Rechercher les causes

La réglementation impose de conserver des plats témoins pendant 5 jours. Ces plats témoins sont conservés pour analyse afin d'identifier les agents responsables.

**Seules la DDASS et la DDCSPP sont habilitées à faire les prélèvements et à les communiquer à des laboratoires agrées**

# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation

## LES TIAC

### POUR LES COLLECTIVITES

### Les plats témoins

Prélèvements obligatoires, réalisés au plus près de la consommation à chaque repas, réservés exclusivement aux services officiels de contrôle

<u>Ils doivent :</u>

*Etre conservés à température <+ 3°C Etre conservés pendant 5 jours

*Etre prélevés en quantité suffisante (100 gr mini) pour analyse

*Etre représentatifs des différents plats servis

*Etre clairement identifiés



# b. Dangers microbiologiques dans l'alimentation

## LES TIAC

### Cas récent de crise alimentaire

## Le 22 janvier 2011 est mort d'un adolescent suite à un repas dans un fast-food d'Avignon



A la suite d'un repas pris dans un fast-food d'Avignon, un jeune adolescent de 14 ans, est mort le lendemain **victime d'une toxi-infection alimentaire** contractée lors de ce repas.

C'est ce qu'a annoncé le Procureur de la République d'Avignon, sur la base des résultats des rapports médico-légaux, qui ont mis en évidence :

***« ….la présence de staphylocoques dorés dans le liquide gastrique du jeune garçon, ainsi que sur cinq des huit employés présents ce soir-là et sur le sol carrelé du stand d'emballage des denrées alimentaires. »***

*La Dépêche*

# LES TIAC

## Les conséquences d'une crise alimentaire

- **Plan humain** :
  durée et intensité des symptômes, séquelles, mortalité…
- **Plan social :**
  arrêts de travail, frais médicaux…
- **Plan commercial** :
  perte de confiance et de chiffre d'affaire…





I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. Dangers microbiens

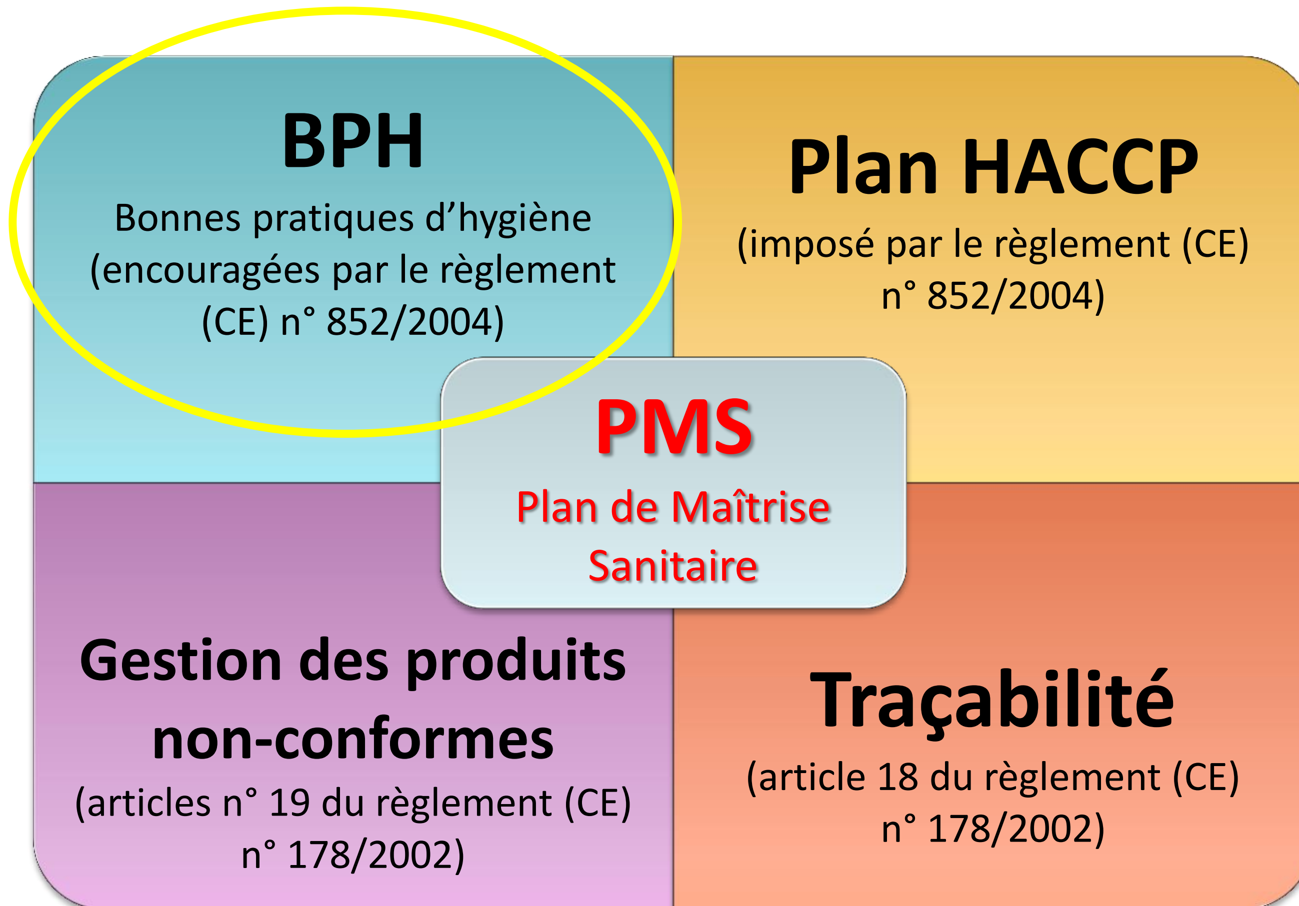
# c. Moyens de maîtrise des dangers

# c. Moyens de maîtrise des dangers




**« De la fourche à la fourchette »**

# c. Moyens de maîtrise des dangers



## c. Moyens de maîtrise des dangers

### Les 5 M

- **M**ain d'Œuvre
- **M**atériel (les équipements)
- **M**atières premières (les produits)
- **M**ilieu (locaux)
- **M**éthode

# c. Moyens de maîtrise des dangers



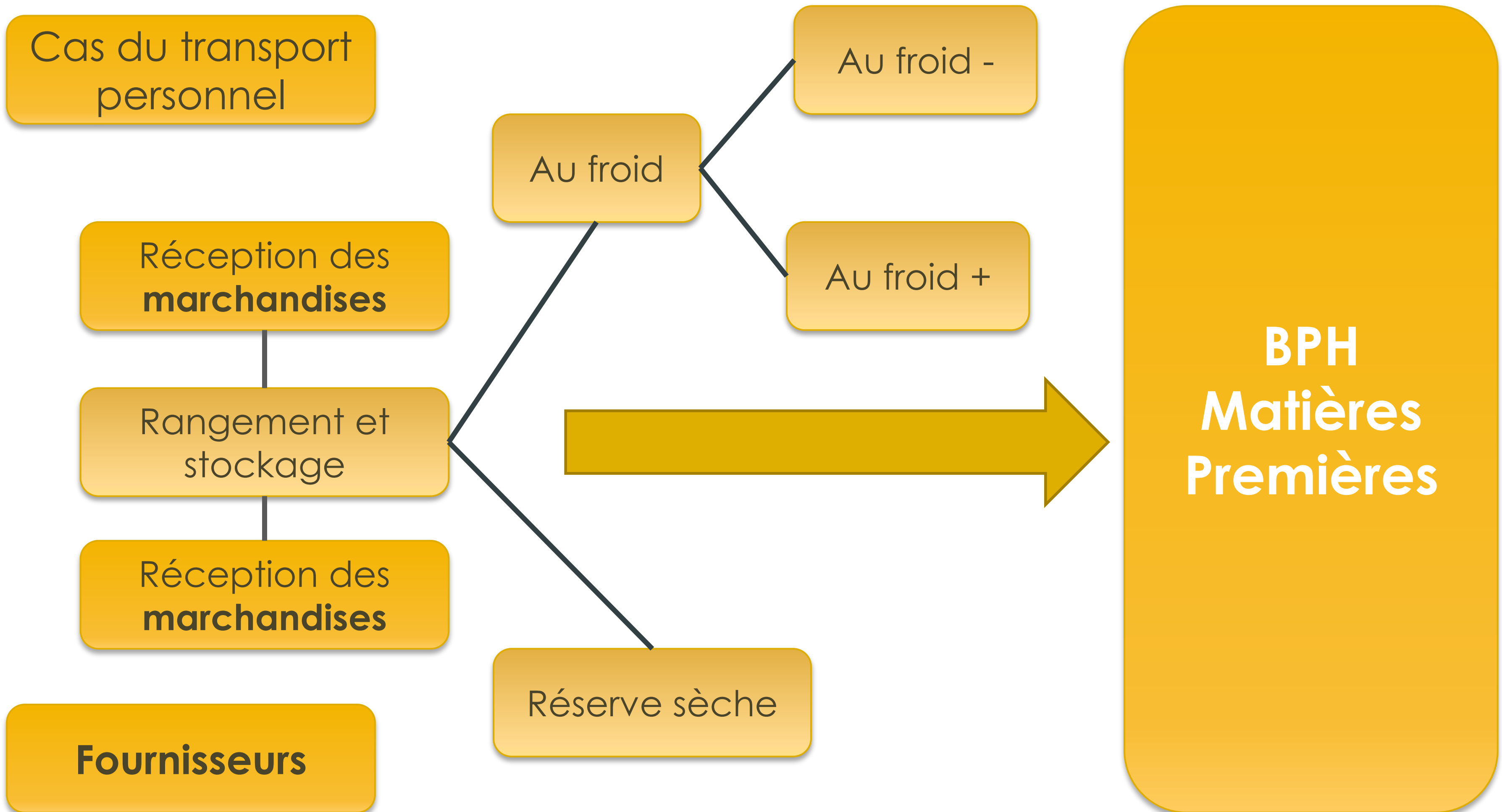


## Qualité de la matière première

## Conditions de transport

# c. Moyens de maîtrise des dangers

## Qualité de la matière première - Conditions de transport



# c. Moyens de maîtrise des dangers



I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

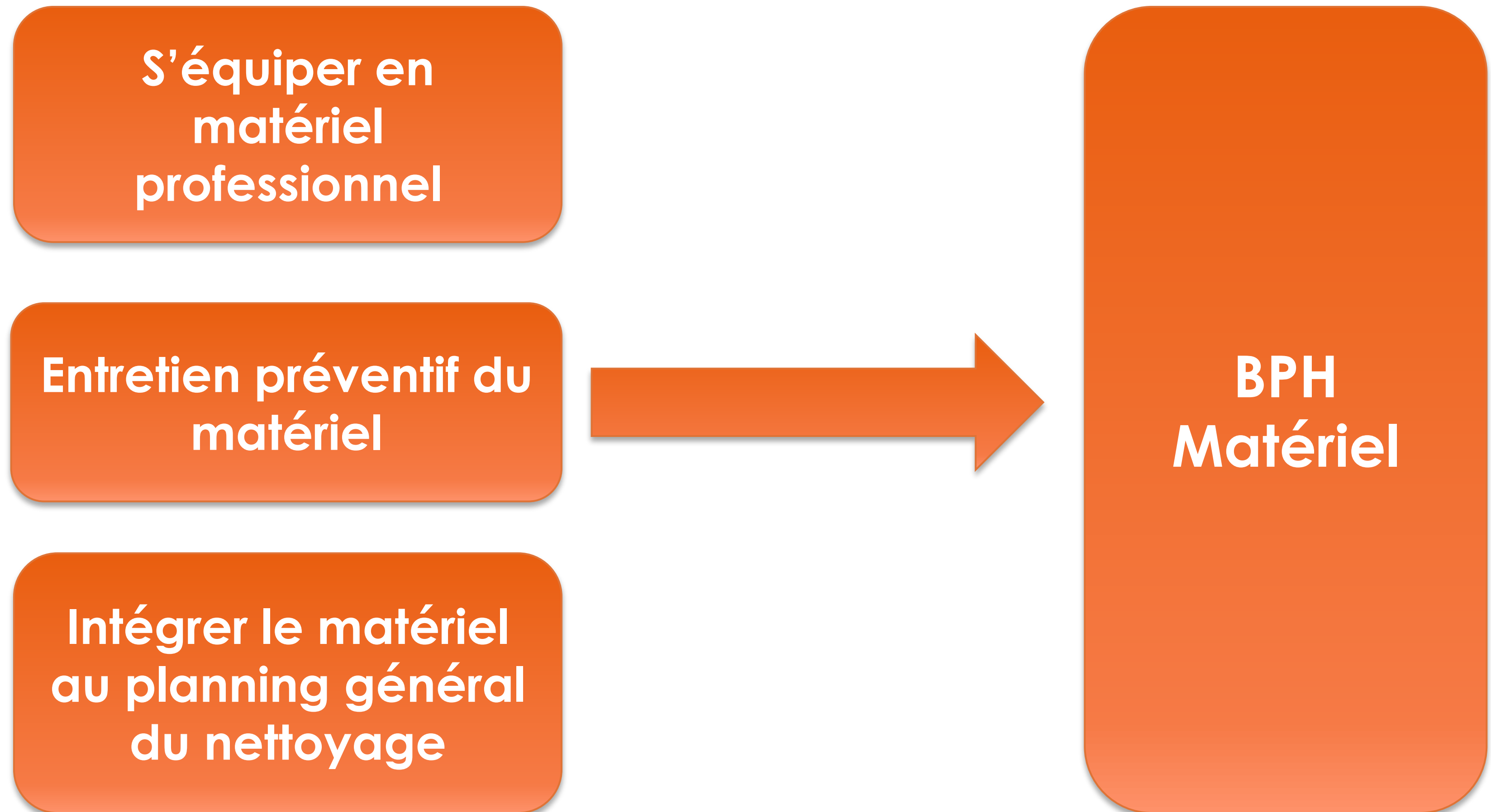
1. Dangers microbiens

c. Moyens de maîtrise des dangers

## Conditions de préparation

# c. Moyens de maîtrise des dangers

## Conditions de préparation



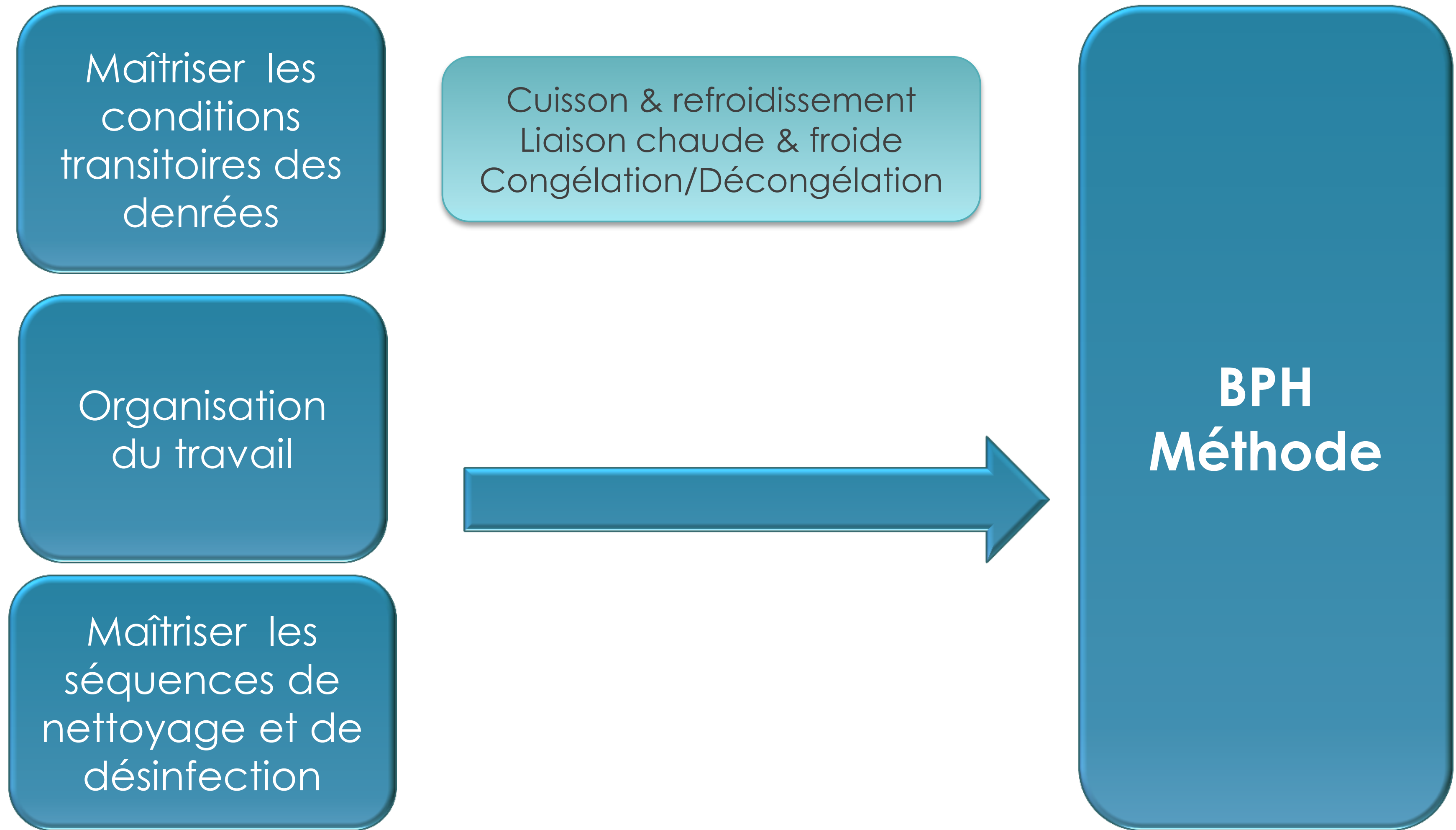




# Chaîne du froid et du chaud

# c. Moyens de maîtrise des dangers

## Chaîne du froid et du chaud



# c. Moyens de maîtrise des dangers



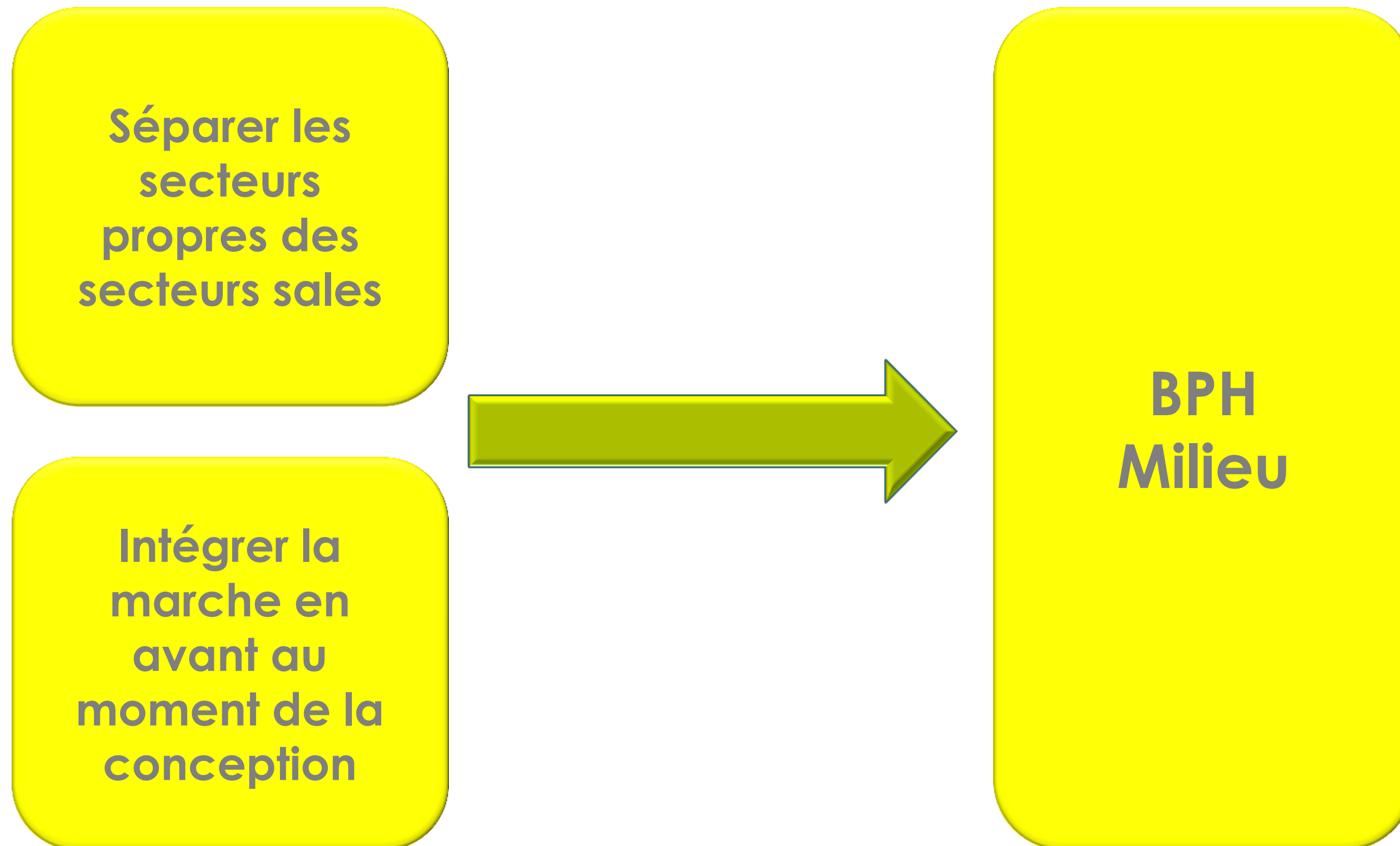


## Séparation des activités dans l'espace et le temps

## Entretien des locaux et du matériel

## c. Moyens de maîtrise des dangers

## Séparation des activités dans l'espace et le temps



# c. Moyens de maîtrise des dangers





# Hygiène des manipulations

# c. Moyens de maîtrise des dangers

## Hygiène des manipulations

**Hygiène corporelle**

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

Lavage des mains corrects et fréquents

**Manipulation**

Comportements respectueux de l'hygiène

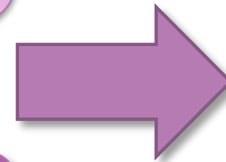
**Santé des travailleurs**

Visite médicale à l'embauche puis périodiquement et après un arrêt de travail

**Formation du personnel**

Formation hygiène

Formation à la sécurité sanitaire



**BPH Main d'œuvre**




PRESENTATION
I - ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR
II - FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE
III -
IV -
V-
VI –
VII –
VIII –
VIII –



## I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

# 2. AUTRES DANGERS POTENTIELS

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.



## I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

### 2. Autres dangers potentiels

# Dangers Chimiques

I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

1. **DANGERS MICROBIENS**
   - a. **Microbiologie des aliments :** monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.
   - b. **Dangers microbiologiques dans l'alimentation :** principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments.
   - c. **Moyens de maitrise des dangers :** qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.
2. **AUTRES DANGERS POTENTIELS**

Chimiques, physiques, biologiques.

# Dangers Chimiques



**Les dangers chimiques** se décomposent en **4 axes** bien distincts :

1. **Les produits lessiviels** : Ceux-ci sont représentés par les risques d'inter contaminations (lors du **stockage de produits d'entretien et de denrées alimentaires dans une réserve commune**, mauvais rinçage des surfaces) et les risques de confusion (entre une denrée alimentaire et un produit lessiviel transvasé dans un contenant alimentaire).

2. **Les produits désinfectants à usage alimentaire** (décontamination des végétaux) : **Le surdosage, le non respect du temps de contact** ou bien encore une absence ou une insuffisance de rinçage symbolisent ces mauvaises pratiques

# Dangers Chimiques

3. **<u>Les sels métalliques présents dans l'alimentation</u>** : la conséquence de dissolution de certains métaux lors de contact alimentaires.

Exemples : les récipient de cuisson en cuivre, les récipients galvanisés (mercure et zinc), les tuyauteries (plomb).

4. **<u>La dégradation des matières grasses</u>** : dégradations sont multiples, non respect des consignes d'étiquetage, surchauffe, absence de filtrage des bains de friture, matériel de cuisson défaillant.

La **dégradation des matières grasses** est à l'origine de la formation, dans certaines circonstances, **d'un mélange à potentialité toxique**.

**La prévention** passe par un respect général des méthodes d'utilisation des matières grasses, des **contrôles réguliers** de qualité des bains de friture et la **maintenance des équipements**



# Dangers Chimiques

D'autres dangers chimiques peuvent aussi être présents dans :

Les **fruits et les légumes mal lavés ou mal rincés avant d'être stockés** en chambre froide, pouvant **contaminer chimiquement** d'autres produits stockés à cause des **engrais, nitrates d'ammonium ou pesticides** utilisés pour leur production.



# Dangers Chimiques

## POUR LES COLLECTIVITES

1. Tremper, et laver les crudités dans de l'eau claire
2. Egoutter
3. Verser 50 ml d'eau de javel dans le verre doseur réservé à cet usage pour un bac de 50 l (javel à 9° ou 2,6%)
4. Faire tremper pendant 15 mm minimum, les crudités dans de l'eau additionnée d'Eau de Javel
5. Rincer abondamment à l'eau claire



**La fiche de procédure devra être affichée au poste légumerie, préparations froides**

# Dangers Chimiques

Enfin :

- N'associez **JAMAIS plusieurs produits de nettoyage** (hors produits mixtes) pensant avoir une action plus complète : **risque d'inactiver les produits associés & de réactions chimiques dangereuses pour l'utilisateur**
- **Rincez TOUJOURS abondamment**
- **Stocker produits et matériel** (balais, brosses…) destinés au nettoyage dans **un endroit réservé,** sec et frais, bien à **l' écart des denrées alimentaires ;**
- **Respecter les conditions de stockage et les délais d'utilisation recommandés par le fournisseur**



# Dangers Chimiques

Les **dangers chimiques** peuvent aussi **toucher votre personnel** au même titre que les « accidents du métiers » (coupure, brûlures, chutes) :

- Projection d'un produit sur la peau et les yeux ,
- Perte de connaissance par asphyxie ou intoxication,

La **vigilance** est impérative dans les **gestes quotidiens** que l'on semble maitriser et le **port de vêtements adaptés** au métier est indispensable.



# Dangers Chimiques

**Apprenez, ainsi que votre personnel, à lire les étiquettes des produits de nettoyage.**

Elles comportent **des logos** vous permettant de pouvoir **appréhender les différents dangers liés à leurs utilisation** et également les **EPI (équipement de protection individuelle** : gants, masque, lunettes, etc… ) à utiliser pour **leur manipulation ou leur utilisation**.

Vous pouvez également vous reporter à **la fiche de donnée de sécurité** qui est livrée avec le produit qui reprend l'ensemble des risques et les conditions de stockage, manipulation, utilisation.



# Dangers Chimiques

Les **produits pour lesquels des effets locaux** (effet direct à l'endroit de contact) sont :

- Les **corrosifs**, qui exercent une action destructrice sur les tissus vivants, **brûlant la peau et les muqueuses**, et provoquant des lésions parfois très graves :
  - Les acides (chlorhydrique, sulfurique) ;
  - Les bases (soude, potasse) ;
  - Les composés oxydants (eau de javel concentrée…).

- Les **irritants**, qui provoquent **démangeaisons, rougeurs, conjonctivites,** voire des **inflammations des voies respiratoires**, à savoir certaines solutions diluées :
  - d'ammoniaque ou d'eau de javel…

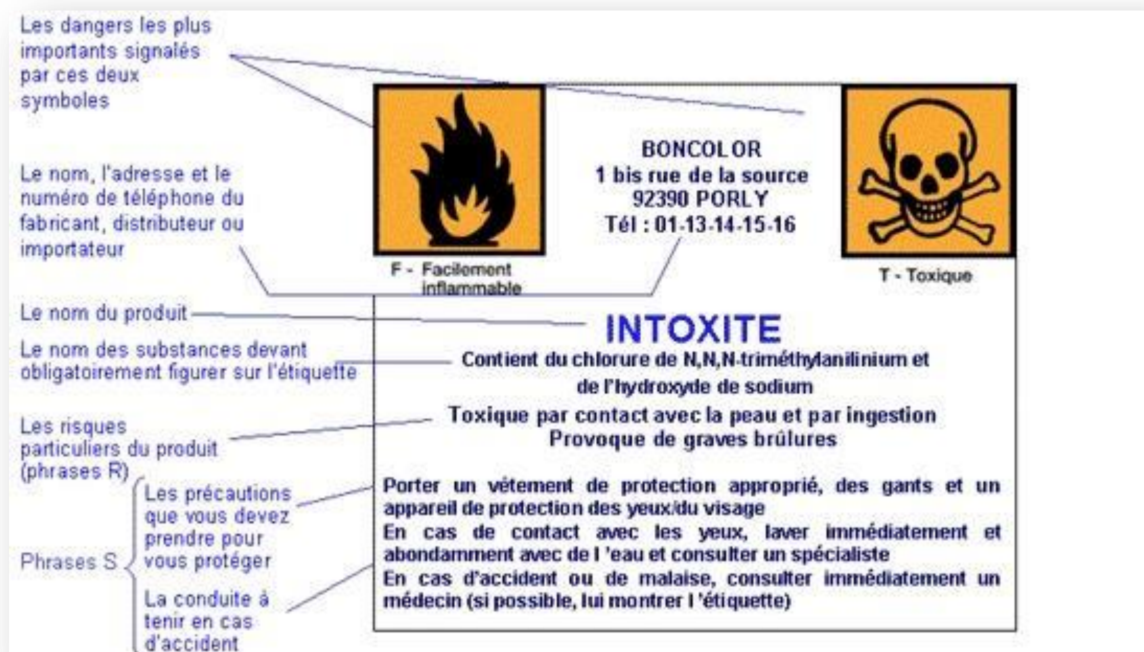




# Dangers Chimiques

## EN CAS DE DECONDITIONNEMENT D'UN PRODUIT

**TOUJOURS reporter sur les nouveaux conditionnements toutes informations utiles** (nom, propriétés, risques, condition d'utilisation, etc…)



# Dangers Chimiques

**Quel que soit le produit utilisé, assurez vous toujours que pour utilisation en milieu alimentaire :**

Le produit doit être conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999

Il peut être également agréé par le ministère de l'agriculture





## I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

### 2. Autres dangers potentiels

# Dangers Physiques

# Dangers Physiques

**Les dangers physiques sont nombreux :**

- Bris de verre
- Eléments métalliques (bijoux)
- Equipements (éclairages néons sans protection)
- Locaux vétustes (peinture effritée,
  joints de carrelage qui se décollent, carreaux fêlés)
- Sols glissants, etc…



Toutes les personnes travaillant dans une entreprise sont exposées à des risques variés pouvant mettre en danger leur sécurité ou compromettre leur santé.

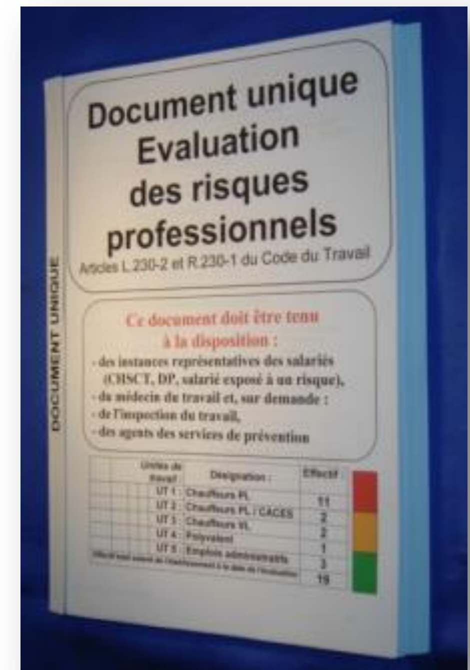
**La loi oblige désormais l’employeur à inventorier l’ensemble des risques professionnels** encourus par ses salariés et à les minimiser par des actions préventives.

## A propos de la réglementation…

Le décret **2001-1016 du 05 novembre 2001** concerne **toutes les entreprises employant au moins un salarié, quel que soit son secteur d'activité et quelle que soit sa taille**.

Ce décret rend obligatoire la «création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs ».

Ce **document unique** doit être mis à jour au moins **une fois par an**.



# Dangers Physiques

## Rédaction du document unique

Glisser sur un sol mal entretenu, se blesser à cause d'un équipement tranchant, développer un eczéma en utilisant un produit de nettoyage…

**En évaluant les risques, le chef d'entreprise mène une politique de prévention : il s'interroge sur les mesures prises pour prévenir ces risques ou les mesures à prendre si elles font défaut.**

Le champ de réflexion est très large puisqu'**il inclut les risques liés** à :

- **une activité** : manutention, travail sur écran, utilisation de machines…
- **un type d'agent dangereux** : produit chimique, bruit…
- **l'installation électrique, l'incendie**…

# Dangers Physiques

Chaque entreprise est chargée de remplir **son propre document dont la forme précise n'est pas définie**.

Il comprendra pour **chaque unité de travail le recensement des dangers et l'analyse des risques**.

Comment ?

**L'évaluation des risques professionnels repose sur des démarches simples** :

- repérer les dangers
- identifier les risques
- évaluer les risques
- trouver des solutions
- élaborer un plan d'action



# Dangers Physiques

Une **démarche de prévention** réussie repose sur **3 grands principes :**

- l'engagement du chef d'entreprise
- l'adaptation permanente à l'évolution des technologies
- la participation active des salariés

**Avec qui ?**

- dans l'entreprise : salariés
- appui extérieur : organisations professionnelles, intervenants extérieurs…
- acteurs institutionnels : Médecine du travail, Inspection du travail…

## Dangers Physiques

**En cas d'absence de ce document unique, le chef d'entreprise est passible d'une amende de 5ème classe,**

**soit 1500 € pour une entreprise individuelle à la première infraction**

**et**

**3000 € dans le cas d'une récidive.**





**I. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

**2. Autres dangers potentiels**

# Dangers Biologiques

# Dangers Biologiques

Les **dangers biologiques** regroupent l'ensemble des **parasites, des bactéries et de leurs toxines**, et des **virus** pouvant avoir un **effet néfaste sur la santé de l'homme** par **consommation de denrées contaminées**.





# Dangers Biologiques

## Cinq clefs pour des aliments plus sûrs



### Prenez l'habitude de la propreté

- ✓ Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent pendant que vous faites la cuisine
- ✓ Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes
- ✓ Lavez et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments
- ✓ Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine

**Pourquoi ?**

La plupart des micro-organismes ne provoquent pas des maladies mais beaucoup de micro-organismes dan-gereux sont présents dans le sol et dans l'eau, ainsi que chez les animaux et les êtres humains. Ces micro-organismes dangereux sont véhiculés par les mains, les torchons et les ustensiles, et en particulier les planches à découper. Le plus léger contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire.



### Séparez les aliments crus des aliments cuits

- ✓ Séparez la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments
- ✓ Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour des aliments crus
- ✓ Conservez les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer

**Pourquoi ?**

Les aliments crus, en particulier la viande, la volaille et le poisson, et leurs sucs, peuvent contenir des micro-organismes dangereux susceptibles de contaminer d'autres aliments au cours de la préparation ou de la conservation.

# Dangers Biologiques

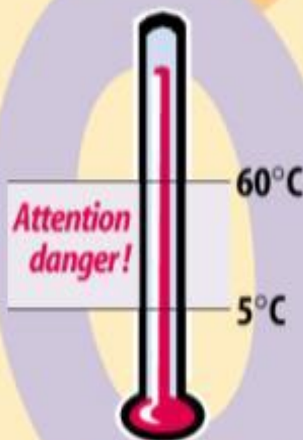



## Faites bien cuire les aliments

- Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson
- Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont atteint 70°C. Pour la viande et la volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose ou, mieux encore, utilisez un thermomètre
- Faites bien réchauffer les aliments déjà cuits

**Pourquoi ?**

Une cuisson à cœur élimine la plupart des micro-organismes dangereux. Des études ont montré que des aliments cuits à 70°C peuvent être consommés sans danger. Certains aliments comme les viandes hachées, les rôtis roulés, les grandes pièces de viande et les volailles entières exigent une attention particulière.




## Maintenez les aliments à bonne température

- Ne laissez pas des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante
- Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5°C)
- Maintenez les aliments cuits très chauds (à plus de à 60°C) jusqu'au moment de les servir
- Ne conservez pas des aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur
- Ne décongelez pas les aliments surgelés à température ambiante

**Pourquoi ?**

A température ambiante, les micro-organismes se multiplient très rapidement dans les aliments. A moins de 5°C ou à plus de 60°C, la croissance des micro-organismes est ralentie ou interrompue. Certains micro-organismes dangereux continuent de se multiplier à moins de 5°C.

# Dangers Biologiques

- Ne conser...
- Ne décongelez pas les aliments surgelés ...



## Utilisez de l'eau et des produits sûrs

- Utilisez de l'eau saine ou traitez-la de façon à écarter tout risque de contamination
- Choisissez des aliments frais et sains
- Préférez des aliments traités de telle façon qu'ils ne présentent plus de risque comme, par exemple, le lait pasteurisé
- Lavez les fruits et les légumes, surtout si vous les consommez crus
- N'utilisez pas d'aliments ayant dépassé la date de péremption

### Pourquoi ?

Les produits bruts, de même que l'eau et la glace, peuvent contenir des micro-organismes dangereux et des produits chimiques. Des substances chimiques toxiques peuvent se développer dans les aliments avariés ou moisis. Les produits bruts présentent d'autant moins de risques qu'ils ont été soigneusement choisis, ou simplement lavés et pelés.

# SAVOIR = PREVENIR

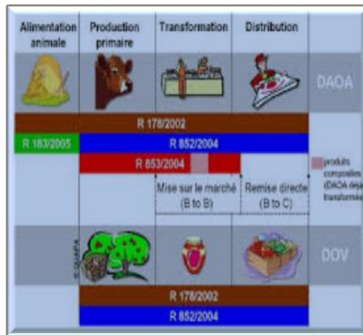








## II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE




## II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# Paquet hygiène

# Paquet hygiène

Aujourd'hui, le ***« Paquet Hygiène »*** est le nouveau dispositif réglementaire européen, applicable à tous les états membres depuis le 1er janvier 2006.

Cet ensemble législatif permet **d'assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur et de garantir la sécurité sanitaire des aliments.**



# Paquet hygiène

**1995 à 2005: *approche réglementaire intégrée* dans le cadre d'un marché unique établi (Acteurs: UE et EFSA)**

Évolution de la réglementation communautaire liée aux crises alimentaires (ESB surtout, dioxines/poulets, …) et prise en compte de l'aliment comme « élément spécial » sur la base ***de deux nouveaux principes*:**

**l'analyse des risques**: processus à la base de la définition des lois et règles du secteur agroalimentaire (Évaluation, gestion et communication sur les risques) visant un niveau élevé de protection du consommateur.

**La confiance**: des obligations et responsabilités renforcées de l'exploitant

**Constitution du socle de la réglementation de la sécurité sanitaire des produits: le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 et applicable depuis janvier 2005**

- ✓**Établit les principes généraux et les prescriptions de la législation alimentaire**
- ✓**Fixe des procédures relatives à la sécurité alimentaire**
- ✓**Institut l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) en 2003**

# Paquet hygiène

**Selon la directive 93/43**:
L'hygiène est l'ensemble des **conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments** à toutes les étapes de la chaine alimentaire

**Evolution de la définition**



## Dans le cadre du Paquet Hygiène
( art 2 du règlement 852/2004)

L'hygiène est l'ensemble des **conditions et mesures nécessaires pour maitriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue** à toutes les étapes de la chaine alimentaire

# PAQUET HYGIENE = 2 principes

1- Séparation claire des responsabilités entre opérateurs et autorités de contrôle

2- Fixation d'objectifs à atteindre en laissant aux professionnels le choix des moyens

# Paquet hygiène

## 6 règlements principaux

Règlement **178/2002 (Food Law)**

**Professionnels**

Règles spécifiques pour l'alimentation animale

Règlement **183/2005**

Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

Règlement **852/2004**

Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées d'origine animale

Règlement **853/2004**

**Services de contrôle**

Règlement **882/2004**
« contrôles officiels »

Règlement **854/2004**
« Organisation des contrôles »

# Paquet hygiène

## POUR LES COLLECTIVITES textes supplémentaires

**Restauration scolaire – 80 couverts**
**Restauration scolaire + 80 couverts**
**Cuisine centrale**
**Maison de retraite**
**Hôpital**
**Entreprise**

**Règlement 2073/2005**
Critères microbiologiques harmonisés

Choix des germes à analyser dans les produits selon des critères de sécurité et des critères d'hygiène des procédés

**Restauration scolaire + 80 couverts**
**Cuisine centrale**
**Maison de retraite**
**Hôpital**
**Entreprise**

Dossier d'agrément

**Arrêté du 8 juin 2006**
fixant les conditions relatives aux agréments sanitaires des Établissements

# Paquet hygiène

## POUR LES COLLECTIVITES

### textes supplémentaires

**Restauration scolaire – 80 couverts**
**Restauration scolaire + 80 couverts**
**Cuisine centrale**
**Maison de retraite**
**Hôpital**
**Entreprise**

**Arrêté du 27 avril 2007** fixant les conditions relatives aux agréments sanitaires des établissements

Conditions des dispenses d'agrément

**Restauration scolaire + 80 couverts * Cuisine centrale**
**Maison de retraite**
**Hôpital**
**Entreprise**

**Arrêté du 19 décembre 2007** relatif aux conditions techniques sur le transport des denrées alimentaires sous température dirigée

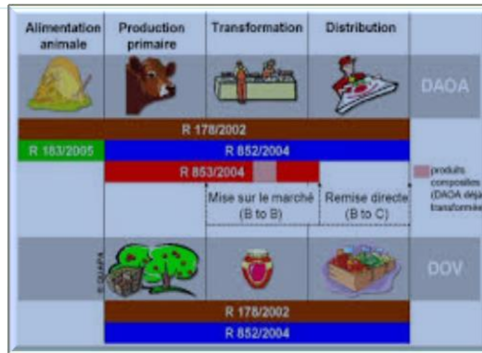
Conditions de fourniture de l'attestation technique de conformité

# Règlement N° 853/2004

En complément du règlement n° 852/2004

1-Agrément obligatoire des établissements produisant des denrées animales et d'origine animale.

2-Mettre en place un Plan de Maitrise Sanitaire




## II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

1. **NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION**
2. **L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES**
   Paquet hygiène, traçabilité , gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP).
3. **L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL**.
4. **CONTROLES OFFICIELS**
   Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de sante, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection.

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires

**Selon le type de marché visé** par l'entreprise (vente directe, à des intermédiaires ou les deux) et sous certaines conditions,

**l'établissement peut être dans l'obligation d'avoir un agrément communautaire**

**ou**

**une dérogation à l'obligation d'agrément**



# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : La Déclaration

### Déclaration

Le professionnel doit se déclarer auprès des autorités compétentes.

Une déclaration simple doit être remplie et envoyée **avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire**, dès lors que **l'établissement prépare, traite, transforme, manipule, entrepose, expose ou met en vente des denrées animales ou d'origine animale**, dans le cadre de la remise directe.

Une **entreprise ne manipulant que des produits d'origine végétale** doit désormais signaler son ouverture ou sa reprise aux services de contrôle.

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : La Déclaration

**Déclaration et enregistrement**
**de tous les établissements pour les restaurateurs**

*(Extrait du Règlement 852/2004)*

**avant** : ouverture d'un nouvel établissement ou en cas de changement de gérance

**DDPP ou la DDCSPP**
(suivant les départements)

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : La Déclaration

**Cerfa n°13984*03**

Permet à tout établissement qui commercialise des denrées animales d'effectuer la déclaration obligatoire, auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation), avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

DÉCLARATION
concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n°852/2004
Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime
Arrêté du 28 juin 1994

Déclaration à effectuer auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité

**Identification de l'établissement**

**1) Exploitant de l'établissement**

Nom : .................................... Prénom : ... ... ... ... ... ...
Fonction dans l'établissement : ........................................

**2) Coordonnées de l'établissement**

RAISON SOCIALE : ........................................................
ENSEIGNE (Nom commercial) : ..........................................
Adresse de l'établissement : .............................................
... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ...
Code postal : ...................... Commune : ..............................
Téléphone : |_|_||_|_||_|_||_|_||_|_|
Fax : |_|_||_|_||_|_||_|_||_|_|

Statut juridique : ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ...
Code APE/NAF : |__|__|__|__|__|
SIRET : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
Adresse électronique : ........................ ... ... .....

**NATURE DE L'ACTIVITÉ (1)(2) :**

☐ Artisan des métiers de bouche (boucher, boulanger..) : Préciser :
☐ Point de vente – Alimentation générale (magasin, GMS...) : Préciser :
☐ Producteur fermier (filière viande, lait, volaille(3), oeufs..) : Préciser la filière :
☐ Laboratoire de fabrication indépendant (autre que producteur fermier)
☐ Marchés : Préciser les lieux d'implantation :
☐ Véhicule boutique : Préciser les lieux d'implantation :
☐ Restauration commerciale : Préciser le nombre de places assises :
☐ Restauration collective : Préciser le nombre de repas préparés/ jour : nombre de repas servis/jour :
Préciser : ☐ cuisine centrale ☐ cuisine sur place ☐ cuisine satellite : Préciser les coordonnées de la cuisine centrale
☐ Grossiste/plateforme
☐ Distributeur automatique (lait cru (5), confiseries...) : Préciser la catégorie de produit :
☐ Autre : Préciser :
Pour tout type d'activité : préciser si de la vente en ligne est effectuée ☐ OUI ☐ NON

| PROVENANCE DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (1) : | |
|---|---|
| Réception de denrées animales ou d'origine animale en provenance directe d'autres Etats-membres : ☐ OUI ☐ NON | |
| **PROCÉDÉS SPECIFIQUES MIS EN OEUVRE(1)** | **NATURE DES PRODUITS COMMERCIALISÉS(1)** |
| ☐ Fabrication de viande hachée<br>☐ Fabrication de fromages au lait cru<br>☐ Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours<br>☐ Pasteurisation/thermisation<br>☐ Stérilisation<br>☐ Fumaison/salaison<br>☐ Cuisson sous-vide<br>☐ Cuisson à basse température<br>☐ Congélation<br>☐ Recongélation<br>☐ Autre (préciser) : | ☐ Viandes d'animaux de boucherie**(4)**<br>☐ Viandes de volailles<br>☐ Viandes de lapins<br>☐ Viandes de gibier<br>☐ Viandes hachées<br>☐ Produits transformés à base de viande<br>☐ Préparations de viandes<br>☐ Poissons/produits de la pêche non transformés<br>☐ Produits transformés à base de produits de la pêche<br>☐ Coquillages<br>☐ Lait cru **(5)**<br>☐ Lait traité thermiquement<br>☐ Produits transformés à base de lait<br>☐ Œufs / Ovoproduits<br>☐ Plats cuisinés<br>☐ Pâtisseries<br>☐ Miel<br>☐ Autre (préciser) : |

(1) : Cocher la (les) case(s) correspondante(s)
(2) : En cas de cession de denrées animales ou d'origine animale à d'autres établissements, l'activité est susceptible d'être soumise à agrément, le déclarant doit contacter le Préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation : DD(CS)PP/DAAF)
(3) : En cas d'abattage de volailles-lagomorphes à la ferme, le déclarant doit contacter la DD(CS)PP/DAAF
(4) : En cas de désossage de viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit renseigner le formulaire de demande d'autorisation
(5) : En cas de commercialisation de lait cru par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit contacter le préfet (DD(CS)PP/DAAF)

| SIGNATURE DU DÉCLARANT | | |
|---|---|---|
| Le | | |
| Nom du signataire | Signature | Cachet de l'établissement |

| RÉCÉPISSÉ (cadre réservé à l'administration) | | |
|---|---|---|
| Déclaration reçue le \|__\|__\|\|__\|__\| 20 \|__\|__\| | Signature | Cachet du service |

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : L'Agrément

### L'agrément communautaire

Vous êtes responsable d'un établissement **qui traite des denrées d'origine animale** et les remet, pour tout ou partie, à des **intermédiaires** (et non pas directement aux consommateurs). Votre activité requiert peut-être un **agrément sanitaire communautaire**. Seules les denrées visées par le règlement (CE n° 853/2004) sont concernées par cet agrément

Exemples : cuisses des grenouilles et escargots, graisses animales, lait cru, viande de gibier sauvage et d'élevage, produits de la pêche, mollusques, etc..

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : L'Agrément

### L'agrément communautaire

Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire.

Le détail des pièces à fournir est en annexe 2 de l'arrêté (voir le site : www.légifrance.fr).

Selon la note de service de la DGAL du 11.01.07 (Référence 2007DGAL / SDSSA / N2007 - 8013), les établissements soumis à agrément doivent obtenir une **mise à jour** auprès des services vétérinaires **avant le 8 août 2008.**

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : L'Agrément

L'**agrément** ou la **dérogation d'agrément** vous concerne directement lorsque vous avez une activité de cuisine centrale mais également si vous assurez la livraison de repas à des tiers associatifs ou professionnels

*Ex: un restaurateur qui veut assurer la livraisons des repas pour l'école du village doit faire une demande de dérogation de cuisine centrale*

*Ex: Le boucher du Village qui souhaite vendre ses produits à un restaurant ou même une table d'Hôtes doit demander une dérogation d'agrément « boucherie »*

**Cela vous concerne dans tous les cas de façon indirecte puisque vous devez vous assurer que tous vos fournisseurs de produits d'origine animale sont titulaires d'un agrément ou d'une dérogation d'agrément**.

Seuls les établissements qui ne font que du stockage et/ou transport ne sont pas soumis à ces obligations

# Obligations réglementaires : Dérogation à l'obligation d'agrément

## Dérogation à l'obligation d'agrément

Vous êtes responsable d'un établissement qui traite des denrées d'origine animale (ex : boucher, traiteur, restaurant…) et les remet, pour tout ou partie, à des intermédiaires (ex : restaurant, magasin d'alimentation générale…).

**Vos clients sont des commerces de détail locaux et les volumes remis sont limités.**

Vous pouvez peut-être bénéficier d'une **dérogation à l'agrément sanitaire communautaire** .

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : Dérogation à l'obligation d'agrément

### Dérogation à l'obligation d'agrément

**L'arrêté du 27 avril 2007** modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 précise les conditions de dérogation dans des tableaux en annexes du texte.

Cela dépend notamment des quantités mises en œuvre en vente indirecte.

La dérogation à l'obligation d'agrément ne dispense pas l'établissement de la mise en place d'un **PMS** (**P**lan de **M**aitrise **S**anitaire).

Une dérogation est un **document reprenant la liste des établissements intermédiaires livrés** (restaurants, épiceries, cantines scolaires…), leur **distance** par rapport au lieu de fabrication ainsi que **la quantité hebdomadaire des produits cédés de façon indirecte.**

Cette dérogation est **à renouveler tous les ans**, à la date anniversaire de l'envoi.

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : Dérogation à l'obligation d'agrément

**Les conditions pour la dérogation d'agrément**

1- **Renouveler chaque année** l'envoi d'un formulaire à la DDPP du département.

*Cf AM du 8 juin 2006 et note de service DGAL 2008-8033 du 19 février 2008*

2- Ne pas livrer ou vendre à des professionnels situés à **plus de 80 km**

3- Se limiter à un maximum de produits vendus par semaine à des professionnels selon le tableau ci-après :

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Obligations réglementaires : Dérogation à l'obligation d'agrément

**Les conditions pour la dérogation d'agrément**

**Quotas à ne pas dépasser pour rester dans le cadre d'une dérogation d'agrément**

| Catégories de produits | QP = Quantité hebdomadaire PRODUITE | QC= Quantité hebdomadaire CEDEE à des commerces de détail | Rapport QC/QP : | Quantité hebdomadaire cédée (maximum autorisé) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Si QC/QP < ou= à 30% | Si QC/QP > 30% |
| Viande de boucherie * | ...... kg | ...... kg | ......% | 800 kg | 250 kg |
| Autres viandes et produits transformés *: | ...... kg | ...... kg | ......% | 250 kg | 100 kg |
| Laits traités thermiquement | ...... kg | ...... kg | ......% | 800 litres | 250 litres |
| Produits laitiers | ...... kg | ...... kg | ......% | 250 kg | 100 kg |
| Produits de la pêche non transformés : | ...... kg | ...... kg | ......% | 250 kg | 100 kg |
| Produits de la pêche transformés | ...... kg | ...... kg | ......% | 250 kg | 100 kg |
| Escargots : | ...... kg | ...... kg | ......% | 100 kg | 30 kg |
| Repas ou fractions de repas constitués de produits cités ci-dessus | ...... repas | ...... repas | ......% | 400 repas | 150 repas |

* *La viande hachée et les préparations de viande en contenant ne peuvent pas être cédées à des établissements de commerce de détail.*

## Obligations réglementaires : Cas particulier

**Cas particulier des crêpes, biscuits et pâtisseries :**

Si vente indirecte **ET** si mise en œuvre d'œufs en coquille et/ou de lait cru

- **Obligation d'agrément communautaire**

Se renseigner auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat pour connaitre l'offre de service dédiée

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Pour la Restauration collective

Un établissement de restauration est un établissement servant ou livrant des repas à une **collectivité de consommateurs réguliers** , liée par accord ou par contrat (ex : cantine scolaire, colonie de vacances, établissement médical ou médico-social, foyer, restaurant d'entreprise, ...).

*<u>Ne sont pas concernés</u> : les restaurants des clubs de vacances, des bateaux de croisière ou des cures thermales qui relèvent de la restauration commerciale, ainsi que les assistants maternels à leur domicile qui relèvent de l'activité domestique.*

# 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

## Pour la Restauration collective

**Quelles formalités : déclaration, agrément ou dérogation à l'agrément ?**

Si tous les repas sont consommés sur place (activité de "cuisine sur place" ou de "restaurant satellite"), vous devez déclarer votre établissement auprès de la DDPP à l'aide du formulaire CERFA 13984 que vous trouverez sur le site mes démarches .

Si les repas sont livrés pour tout ou partie sur un autre site (activité de "cuisine centrale"), vous devez obtenir un agrément sanitaire ou une dérogation à l'agrément .

A noter : si votre restaurant combine une activité de restauration commerciale et de restauration collective, vous devez déclarer ces deux activités sur un seul formulaire.



# 2- PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

## 1. DEFINITION

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : Définition

**Le PMS, Plan de Maitrise Sanitaire, est l'ensemble des mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions.**

Il s'agit d'une **synthèse écrite** du **fonctionnement pratique de l'entreprise.**

Ce document doit être **adapté à l'entreprise** suivant la taille de l'établissement, la nature des produits et le mode de commercialisation.



# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : Définition

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- ***Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)***

  Personnel, maintenance, nettoyage et désinfection, maîtrise des températures, approvisionnement en eau, plan de lutte contre les nuisibles, contrôles à réception et à expédition, autocontrôles

- ***Application des GBPH* et/ou mise en place d'un plan HACCP*****

  Documents relatifs à l'analyse des dangers physiques, chimiques et bactériologiques et mesures préventives associées, documents relatifs à la surveillance

  * Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène      ** Hazard Analysis Critical Control Point

- ***Traçabilité et gestion des non-conformités***

  Mise en place d'un système de traçabilité afin de pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides encas de crise

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : Définition

Pour établir ces documents, les professionnels peuvent se référer au **Guide de Bonnes Pratiques d’Hygiène** (GBPH) **et d’application de l’HACCP** validé pour le secteur concerné.

**Le PMS représente le savoir faire de l’entreprise en terme de prévention des risques sanitaires…**

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Paquet hygiène

OBLIGATION

**Le Plan de maîtrise sanitaire**

1- BPH
2- Procédures HACCP
3- Plan d'autocontrôles…

**2 TYPES DE PMS**
**pour 3 modes de fonctionnement**

**1 –Déclaration**
**2 -Dérogation d'obligation d'agrément**
**3 -Agrément (Méthode HACCP)**

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : EXEMPLE

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : EXEMPLE

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : EXEMPLE

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : LES DOCUMENTS

## Pour la restauration commerciale générale et dérogatoire



1. **L'organisation administrative et réglementaire comprenant :**
   - ✓**les procédures** (Vérification à réception, contrôle des températures,…etc)
   - ✓**Les instructions** (Instructions pour l'hygiène)
2. **L'organisation opérationnelle comprenant :**
   - ✓**Les enregistrements** (preuves que les procédures sont appliquées)
   - ✓**Les autocontrôles** (preuves que le système est efficace)
3. **Le registre médical du personnel (incluant visites médicales et Document Unique des Risques Professionnels)**
4. **Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur »**

(Votre document de référence)



# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : LES DOCUMENTS

**Pour les restaurants sous agrément et COLLECTIVITES**



**1. L'organisation administrative et réglementaire comprenant :**

- ✓ **les procédures** (Vérification à réception, contrôle des températures,…etc)
- ✓ **Les instructions** (Instructions pour l'hygiène)

**2. L'organisation opérationnelle comprenant :**

- ✓ **Les enregistrements** (preuves que les procédures sont appliquées)
- ✓ **Les autocontrôles** (preuves que le système est efficace)

**3. Le registre médical du personnel(incluant visites médicales et Document Unique des Risques Professionnels)**

**4. Plan des installations et du réseau d'eau et descriptif des activités**

**5. Plan HACCP (Ensemble des CCPs déterminés + leur mode de surveillance respectif)**

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : LES DOCUMENTS

- **Le registre médical du personnel comprenant :**
  1. Les visites médicales initiales d'embauche
  2. Les visites médicales de suivi
  3. Le document unique des risques professionnels pour chaque salarié validé par la médecin du travail




- **Le guide de bonne pratique d'hygiène « Restaurateur »**

  Votre guide de référence



# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : Paquet Hygiène

## Règlement N°178/2002

1-Traçabilité

2-Gestion des Non Conformités (Retraits/Rappels)

# 2. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE : Paquet Hygiène

## Règlement 178/2002

**Texte socle de la nouvelle réglementation européenne**

**Responsabilité pénale de l'exploitant en matière de sécurité alimentaire**

La **responsabilité de l'exploitant** est **engagée en cas de mise sur le marché de denrée dangereuse** ( denrée préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation).

**Obligation d'information des services de contrôle, de retrait et de rappel des produits** en cas de doute sur la sécurité des produits commercialisés




## II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 1-Traçabilité

# Traçabilité

D'après la nouvelle réglementation, le ***«paquet hygiène»*** (règlement (CE) n°178/2002), applicable depuis le 1er janvier 2006, **la traçabilité doit être effective « de la fourche à la fourchette »** cela pour que transparence et réactivité animent désormais l'ensemble des professionnels de l'alimentaire.

C'est également le **devoir d'information** envers les services officiels et les clients qui imposent certaines mesures conservatoires.

# Traçabilité

Le **PMS** (Plan de Maitrise Sanitaire) est un **outil de synthèse documentaire** qui apporte une lisibilité sur la **traçabilité** mise en œuvre **au sein de votre établissement et démontre la pertinence des mesures d'hygiène choisies**.



# Traçabilité

## La présentation de votre établissement

- Il faut identifier les **coordonnées des responsables** pour savoir **qui joindre en cas de problème**.
- **L'activité et l'organisation de votre établissement** seront décrites pour que **l'auditeur des services de contrôle estime vos besoins en termes d'hygiène**.
- **L'organisation et la gestion du personnel** permettront de **connaître les tâches de chacun et leurs responsabilités** dans l'entreprise.

## La gestion du matériel de production

- **La maintenance du matériel** est prouvée en conservant les bons de réparations de vos prestataires, ceux-ci sont diligentés de manière préventive et régulière (une fois par an par exemple)ou de manière curative et donc ponctuelle !
- **Le suivi des prestataires** (nuisibles, eau, nettoyage, désinfection…)est complémentaire à votre propre surveillance.
- **Les enceintes frigorifiques** seront suivies par un enregistrement manuel ou automatique (thermographe) pour garantir leur bon fonctionnement, les affichages digitaux peuvent être vérifiés par des thermomètres analogiques internes ; les données doivent être conservées un an minimum.

# La traçabilité des denrées

***De la matière première aux produits finis :***

- **Identifier vos fournisseurs** pour savoir ce qu'ils vous livrent, le but étant de les contacter en cas de problème et de remonter rapidement l'information aux services de contrôle.
- **Contrôler et enregistrer vos réceptions** pour vous garantir de travailler avec des produits conformes (DLC / DLUO, Température, emballages intègres)
- **Conserver vos bons de livraison** pour pouvoir remonter la traçabilité des lots utilisés.
- **Conserver les estampilles sanitaires** après déconditionnement pour connaître la date d'utilisation de vos matières premières.

# La traçabilité des denrées

***De la matière première aux produits finis :***

- **Gérer les entamés** : noter la date d'ouverture sur l'étiquette du produit pour tracer leur date de dernière utilisation (J+3 sans autre indication du fabricant).
- **Justifier vos pratiques de fabrication** **(GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)** en traçant la température des denrées au cours de leur préparation (de la sortie du stockage à la remise aux consommateurs) cela ponctuellement pour les denrées sensibles.
- **Contrôler la qualité microbiologique** de vos produits finis *(Laboratoire de contrôle sur échantillonnage)*.
- **Identifier les clients** dans la mesure du possible (obligatoire en remise indirecte)

# Traçabilité

## Nature des informations à conserver

### Obligatoires

*(pouvoir les présenter immédiatement)*

- les nom et adresse du fournisseur et la nature des produits fournis
- les nom et adresse du client (entreprise) et la nature des produits livrés
- les dates de transaction / livraison (expédition/réception)

### Hautement recommandé

(à mettre à disposition dans les plus brefs délais)

- les numéros de lots
- les volumes et quantités
- la description des produits

***NB : on doit pouvoir suivre le flux physique des produits (les factures ne sont pas suffisantes)***

# Délais de conservation des informations

**Cas général** : 5 ans à compter de la date de fabrication ou d'inscription dans les registres de traçabilité

**Cas particuliers :**

| Cas particuliers | Délai de conservation | Exemple |
|---|---|---|
| DLUO < 5 ans | 5 ans | Boite de conserve |
| Produits sans DLUO | 5 ans | Vin, sucre |
| DLUO > 5 ans | DLUO + 6 mois | |
| DLC< 3 mois et produits périssables | OFFICIELLEMENT 6 mois à partir de la date de fabrication ou de livraison | Viande fraiche sous vide |

# Délais de conservation des informations

## Cas de la vente directe (restauration commerciale)

L'Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009 précise **que la traçabilité doit être présente pendant toute la durée de détention de la denrée alimentaire**,

Actuellement pour un commerce de détail certaines DDPP conseillent de garder de **1 à 6 mois** après les étiquettes sur les catégories suivantes de produits en cas d'intoxication le temps de faire une enquête sanitaire:

- **Viande,**
- **Charcuterie fraîche,**
- **Poissons et crustacés,**
- **Oeufs,**



# Délais de conservation des informations

## Modes de fonctionnement pour la traçabilité

3 modes de fonctionnement possible à mettre en place suivant votre entité (temps disponible, moyens, personnel, etc..)

1. **Découpe des étiquettes** des produits et stockage dans les **classeurs d'archivage**(associé à la fiche de réception fournisseur)
   **Attention!!! Il faut penser à désinfecter les étiquettes pour éviter les risques bactériologiques**
2. Même méthode mais en **agrafant dans un agenda dédié** à cela (avec la date de livraison, on pourra alors retrouver le fournisseur suivant les factures)
3. **Photographie** (numérique ou via smartphone et stockage sur PC. **Attention… pensez à faire une sauvegarde externe de ces données**.








# La maîtrise des erreurs de productions !



**Cela peut arriver, il faut savoir le gérer.**

**Les non conformités et les actions correctives**
mises en place doivent être tracées pour prouver votre bonne foi et surtout permettre à l'entreprise de s'améliorer sans cesse.

En **cas de grave non conformité pouvant avoir un impact sur la santé et la sécurité du consommateur final**, il **faut déclarer immédiatement l'incident aux autorités sanitaires (DDPP)** et gérer la situation en suivant une **procédure d'alertes sanitaires**.

Celle-ci doit être établie **« à froid »,** pour qu'au moment de l'alerte, la chaîne d'information soit la plus prompte possible.

Enfin, la **maîtrise documentaire est l'image de votre fonctionnement, elle doit donc être exemplaire, pertinente et conforme aux obligations réglementaires** (attention à la durée de conservation des documents).

II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 2-Gestion des Non Conformités (Retraits/Rappels)

# RETRAIT / RAPPEL : Obligation de l'exploitant

## Définitions

✓ **Retrait** : empêcher la distribution et l'exposition à la vente ou l'offre au consommateur à tous les stades de la chaîne alimentaire

✓ **Rappel** : empêcher la consommation ou l'utilisation d'un produit et/ou informer d'un danger

✓ **Notification** : informer les autorités des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant être préjudiciable pour la santé du consommateur



# Règlement N°852/2004

**1-**Respect des **bonnes pratiques d'hygiène**

**2-** Procédures basées sur les principes de l'**HACCP**

**3-**Obligation de **formation du personnel** dans le domaine de l'hygiène alimentaire

# Paquet Hygiène

## Règlement 852/2004

## Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

**Règlement applicable à toutes les denrées alimentaires (à destination de l'homme)**
**Règlement applicable à tous les exploitants: producteurs, importateurs, transformateurs, transporteurs, entreposeurs, distributeurs et restaurateurs.**
**Ne s'applique PAS au secteur de l'alimentation animale !**

- **Responsabilité PREMIERE des exploitants en matière de sécurité alimentaire**
- **Établissement de règles générales et spécifiques d'hygiène : application du concept de « la fourche à la fourchette ». Conformité aux exigences d'hygiène garanties à toutes les étapes, y compris au stade de la production primaire.**
- **Obligation de déclaration et enregistrement de tous les établissements: SIRET existant ou déclaration au CFE dans les chambres consulaires**

# Règlement 852/2004

**Annexes II du règlement: dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire**

Ces dispositions concernent:

- ✓ Les locaux de production
- ✓Les sites mobiles
- ✓Le transport des denrées alimentaires
- ✓Les équipements
- ✓ Les déchets alimentaires
- ✓ L'alimentation en eau
- ✓ L'hygiène du personnel
- ✓ Les denrées alimentaires
- ✓ Le conditionnement et l'emballage
- ✓ Le traitement thermique
- ✓ La formation

# Règlement 852/2004

**Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires**

**Règles spécifiques d'hygiène:**

**Les exploitants prennent les mesures spécifiques d'hygiène suivantes:**

- ✓Respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ✓Mise en place des procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés à l'appui d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓Respect des exigences de contrôle de température applicables aux denrées
- ✓Maintien de la chaîne de froid
- ✓Plan de contrôle microbiologique des denrées alimentaires




## II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 1-Bonnes Pratiques d'Hygiènes (BPH)

# La méthode des 5 M

- **M**ain d’Œuvre
- **M**atériel (les équipements)
- **M**atières premières (les produits)
- **M**ilieu (locaux)
- **M**éthode

# Bonnes Pratiques d’Hygiènes (BPH)

## La main-d'œuvre

- Hygiène corporelle
- Tenue vestimentaire
- Lavages des mains
- Comportements respectueux de l’hygiène
- Visite médicale
- Formation à l’hygiène de l’ensemble du personnel et formation à la sécurité sanitaire pour les responsables



## Le matériel (équipements)

- Détail lave main
- Matériel professionnel adapté (facilité nettoyage, propre, désinfection, non poreux, résistant, etc..)
- Matériel de transport












## Les matières premières

- Contrôles à la livraison,
- Risques de contamination croisées,
- DLC/DLUO
- Etat des produits,
- Etc..

Dans une **même enceinte mettre les plus contaminés en bas, filmer les produits entamés, protéger les produits nus**.

**Attention au respect des DLC - DLUO !**

*(Utiliser le FIFO : First In, First Out ou PEPS : Premier Entré, Premier Sorti)*




En préparation **respecter la marche en avant** dans l'espace ou dans le temps : **manipuler sur des surfaces propres en un minimum de temps**

# Bonnes Pratiques d'Hygiènes (BPH)

## Le milieu

Les locaux doivent être **à usage professionnel**, dans la continuité du point de vente ;

ils sont bien entendus **propres** et **facilement nettoyables**, bien **ventilés** et munis de **moyens d'évacuation des eaux efficaces** :

il faut donc soigner la conception sur **plan.**



Intégrer la **marche en avant** doit être **de l'entrée du personnel à la sortie des déchets,** avec une séparation marquée entre les secteurs propres/sales et chauds/froids.

## Le milieu

L'alimentation en **eau** doit être **maîtrisée** (analyse annuelle de l'eau, plan des points d'eau numérotés, intégration des embouts de robinets au plan de nettoyage) car **le professionnel est responsable de son réseau.**



Les **nuisibles** (insectes et rongeurs) sont gérés par une **prévention de l'intrusion** et un **plan de lutte** comportant un plan des appâts sur site, les fiches techniques des appâts utilisés, les fiches de suivi de ces appâts (contrôles, actions correctives).

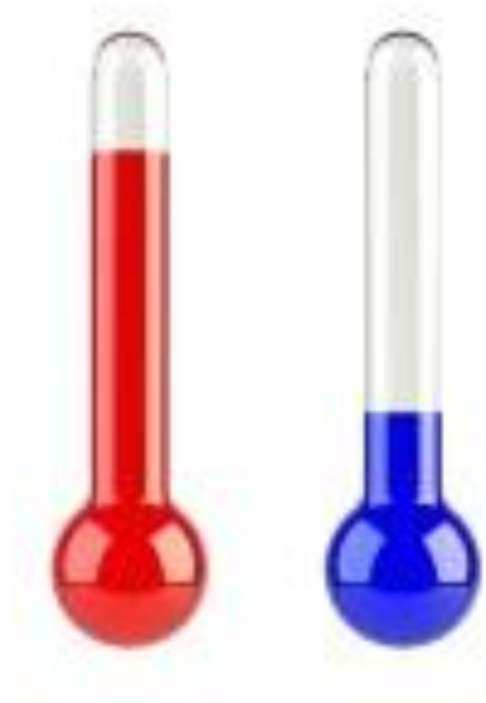


## Méthode

La **maîtrise du froid** est essentielle en hygiène alimentaire : à réception, au stockage, en préparation, au transport ou encore au service.

La **maîtrise du chaud** est aussi importante : cuisson, refroidissement rapide, remise en température.

Il faut donc **mesurer cette maîtrise (thermomètres analogiques dans les enceintes, laser, sonde, thermographes) et enregistrer ces contrôles.**



## Méthode

Le **nettoyage désinfection** nécessite un **plan** qui prend en compte la nature des surfaces et des souillures ; il **détermine le produit, les fréquences et les méthodes.**

**Adaptez vos méthodes et votre niveau d'hygiène à vos fabrications** (en cas de doute contacter un professionnel, un laboratoire, un prestataire hygiéniste…)



Il est impératif de pouvoir **retrouver ces éléments dans un classeur d'archivage.**

La **non présentation de ce classeur est une non-conformité majeure qui peut être sanctionnée par une amende.**

II.
FONDAMENTAUX
DE LA
REGLEMENTATION
COMMUNAUTAIRE
ET NATIONALE

# 2-Procédures fondées sur le HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point »

## Historique de l'HACCP

1970 : L'HACCP voit le jour dans l'industrie chimique aux États-Unis.

1972 : Pillsbury Corporation adapte l'HACCP pour le secteur alimentaire en vue d'alimenter la NASA en produits alimentaires pour les cosmonautes.

1993 : L'Europe publie une directive 93/43 imposant l'utilisation de l'HACCP.

1995 : La France introduit l'HACCP dans la restauration.

# Procédures HACCP - Définition




HACCP-(Hazard Analysis Critical Control Point), a été traduit de l'américain en français par **H**ygiène **A**limentaire et **C**ontrôle des **P**oints **C**ritiques.

L'HACCP est avant tout une **méthode, un outil de travail** mais n'est pas une norme.

D'autre part, du fait que le **principe de l'amélioration continue** a été inclu dans la méthode, on peut aussi définir l'HACCP comme étant un **système de gestion qui identifie, évalue et maitrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.**

**L'objectif de l'HACCP est de garantir la qualité des aliments et par voie de conséquence la sécurité des consommateurs**.

# Procédures HACCP

**HACCP**

**=**

**Hazard Analysis Critical Control Point**

**=**

**Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise**

**HA : Analyse des risques**

Consiste à identifier les dangers(physiques, biologiques, chimiques) et d'en évaluer leur probabilité d'apparition et leur gravité pour l'homme.

**CCP : Maîtrise des Points critiques**

Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable

# Les principes et les actions de l'HACCP

## 1 Identification et hiérarchisation des dangers

- Il s'agit **d'identifier les dangers associés aux processus de fabrication, de transformation, de préparation et d'utilisation des matières premières jusqu'aux produits finis**.

  Il s'agit ensuite de **hiérarchiser les dangers pour hiérarchiser les priorités d'action et de surveillance.** Il va de soi que les dangers les plus susceptibles d'altérer la qualité d'un produit alimentaire seront traités avec plus d'acuité.

## 2 Établissement de mesures préventives

- Il s'agit de d**éterminer les points critiques et les points déterminants** puisque c'est à leur niveau que les dangers pourront être contrôlés et mesurés

## 3 Établissement de critères opérationnels

- Il s'agit de **séparer les dangers selon que les critères sont mesurables** (valeurs-limites, tolérances, etc.) ou **ne sont pas mesurables** (observations, contrôles visuels, appréciations subjectives, etc.)

# Procédures HACCP

## 4 Mise en œuvre de procédures de surveillance

- Il s'agit de **s'assurer que la maîtrise du risque est effective**. Pour cela on **s'assure que l'ordre et l'objet de toutes les procédures préconisées sont bien respectés**. On garde une **trace** de chacune des actions dans un document prévu à cet effet.

## 5 Établissement de mesures correctives

- Il arrive **qu'un risque ne soit plus maîtrisé**. Quand un risque n'est plus maîtrisé, c'est soit parce que les critères opérationnels ne sont plus respectés, soit parce que les critères opérationnels ont changé. Dans la première hypothèse, il faut **repenser les procédures,** dans la seconde hypothèse il faut **redéfinir les critères.**

## 6 Mise en œuvre de procédures de vérification

- Il s'agit **d'établir une série de mesures destinées à vérifier que les procédures HACCP fonctionnent bien**, qu'elles sont **respectées** et qu'au final, les aliments proposés aux consommateurs sont de bonne qualité et que les consommateurs ne risquent rien.

## 7 Établissement d'un système documentaire

- Il s'agit de renseigner **divers documents qui feront acte des suivis procéduraux de l'HACCP**. Le plus simple, ce sont des cahiers reprenant toutes les actions, aux points critiques et aux points déterminants, qui seront soigneusement notées par la personne responsable du suivi détaillé des procédures HACCP et de leur exécution correcte. Ces cahiers sont particulièrement utiles en termes de **traçabilité** pour le cas où se produit un défaut.

# La mise en place d'une procédure HACCP

La mise en place d'une procédure HACCP se fait toujours **avec la collaboration de l'ensemble des acteurs opérationnels dans l'entreprise.**

**Cela ne déroge pas de ce qui se passe pour l'établissement du document unique sur les risques.**



## ➢La mise en place d'une équipe :



- **Intégrer votre personnel dans la démarche**
- **Faites appel à leur bon sens et à leur expérience opérationnelle**
- **Une seule personne consolide les informations pour la mise en place des procédures et leurs évolutions**
- **Vous pouvez vous faire assister d'un partenaire extérieur (audit)**

## La mise en place d'une procédure HACCP

### ➢ Les étapes de transformation du produit :

C'est souvent plus **compliqué en cuisine** ou en restauration à cause de la multiplicité et la variabilité des produits utilisés et des transformations qu'ils subissent.

**Il y a donc avantage à regrouper, autant que cela est possible, des tâches rapprochées et / ou identiques, afin de ne pas multiplier à l'infini les points critiques.**

## La mise en place d'une procédure HACCP

### ➢ La destination des aliments :

Il s'agit essentiellement de **prendre en compte les caractéristiques des consommateurs à qui sont destinés les aliments**. (age, condition de santé, etc..)

### ➢ La réalité des tâches :

**La procédure HACCP ne doit jamais décrire quelque procédé de fabrication idéal que ce soit**. La procédure HACCP se doit de **coller le plus possible à ce qui se fait réellement dans l'entreprise**.

# La mise en place d'une procédure HACCP

## ➢Les points déterminants et les points critiques :

**Les points déterminants** relèvent essentiellement **des bonnes pratiques de l'hygiène** : propreté des personnels, lavage de mains, usage correct des toilettes, propreté des matériels, propreté des locaux, chasse aux vermines, gestion des déchets, marche en avant, etc.

**Les points critiques** regroupent les **paramètres mesurables** : date limite de consommation, température de conservation, nombres « guide » pour la qualité microbiologique d'un produit ou de l'eau, etc.

# La mise en place d'une procédure HACCP

➢ **Les points déterminants et les points critiques :**

**Le risque zéro, comme l'absolue qualité, n'existe pas**.

Il faut donc le plus souvent **décider de ce qu'il est possible d'accepter en termes de risques, de tolérances, de normes s'appliquant aux points critiques.**

Le plus souvent, on déterminera une valeur cible que l'on s'efforcera d'atteindre, un seuil ou un intervalle de tolérance acceptable et une valeur limite au-dessous de laquelle on restera impérativement afin que la salubrité du produit soit assurée.

**Tous ces points définis sont l'objet de contrôles et d'autocontrôles permanents dûment formalisés et renseignés sur la documentation du système.**

# La mise en place d'une procédure HACCP

## ➢ Les dépassements et les manquements :

Il peut arriver que les valeurs « cible » ne soient pas atteintes.

Il importe de **corriger les actions** qui ne permettent plus d'arriver aux résultats escomptés.

Le plus souvent, il faut **revoir les caractéristiques et les paramètres du produit** afin de vérifier si elles sont la cause du problème et les corriger en conséquence.

Sinon, il faut **se pencher sur les procédés de fabrication, de transformation, de transport ou de stockage** pour vérifier si les problèmes viennent de ces points.

# La mise en place d'une procédure HACCP

## ➢Les dépassements et les manquements :

Les **actions correctives** peuvent être rapidement mises en œuvre quand il s'agit des produits. Elles peuvent demander un temps nettement plus long quand il s'agit de découvrir dans un processus de fabrication l'origine d'un disfonctionnement.

En tout état de cause, **il est impératif de procéder à des vérifications** puisque rien ne permet de garantir totalement qu'un bogue ne se glisse pas dans une chaîne de fabrication.

**Naturellement, c'est la vérification de la qualité ultime du produit qui prime.**

## La mise en place d’une procédure HACCP

### ➢ Les dépassements et les manquements :

Le plus souvent, elle procède à la suite d’un **échantillonnage** (échantillon dans un lot, plateau témoin, etc.).

On n’oubliera pas de **procéder aussi à des vérifications sur les stockages et le transport** (rupture de la chaîne de froid, étiquetage, etc.).

Ultime précaution : il est bon de procéder à **des « vérifications » des vérifications,** par exemple, en faisant appel à des **auditeurs extérieurs** lesquels auront probablement un **regard neuf** sur **certaines pratiques courantes, mais qu’il serait bon de les éviter ou de les corriger.**




# 3-GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Les **GBPH** sont **des documents collectifs élaborés par des professionnels, pour des professionnels et validés par les administrations**.

Ils ont vocation à **aider le professionnel à intégrer la maîtrise des risques liés à la sécurité sanitaire dans son travail.**



## Intérêt des GBPH

Le professionnel a aujourd'hui **une obligation de résultat** et non plus de moyens. Il a **une responsabilité active** dans la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments qu'il commercialise.

Pour apporter la preuve que ses produits sont conformes, le chef d'entreprise doit réaliser son **plan de maîtrise sanitaire**. Pour l'aider, il doit se référer au GBPH de sa profession.

Basés sur la **méthode HACCP***, les GBPH sont élaborés par les professionnels et proposent des savoir-faire et des méthodes pour atteindre un niveau d'hygiène suffisant.

** Hazard Analysis Critical Control Point*

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Les guides sont composés de **fiches de bonnes pratiques** portant sur **4** aspects essentiels de la **sécurité du produit** :

- matières premières
- opérations
- environnement de travail
- fabrication

Par thème ces fiches présentent :

**-les dangers relatifs à un produit ou à une opération**

**-les moyens de maîtrise**

**-la surveillance**

**+ un diagramme de fabrication (pour les fiches de fabrication)**

En **appliquant les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène, le chef d'entreprise respecte les exigences fixées par la réglementation.**

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



## Exemples

**<u>Température de stockage des légumes surgelés ?</u>**

**BP Matières premières n°10 page 89**

soit

BP Opérations n° 4 page 110



**<u>Durée maximale de conservation des sandwichs mayonnaise ?</u>**

**BP Fabrication n°19 page 389**

24 heures (œuf coquille)

2 à 3 jours (ovo produit liquide)



# GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

## comment l'utiliser ?

**La fabrication de tous les produits ne peut pas être traitée**





Il faut alors **travailler par analogie :**

- **produits mis en œuvre**
- **par le processus de fabrication**

**L'ensemble des recettes sont réparties en 19 familles et 61 diagrammes de fabrication**

Fiche BP fabrication n°1 : Famille des soupes (p245)
Fiche BP fabrication n°2 : Famille des sauces chaudes (p250)
… etc

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

## Principes de l'HACCP et application du GBPH

| HACCP | GBPH |
| --- | --- |
| **PRINCIPE 1** : analyser des dangers.<br>**PRINCIPE 2** : Déterminer les points critiques (CCP)<br>**PRINCIPE 3** : Fixer les limites des points critiques. | **GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES « Restaurateur »** |
| **PRINCIPE 4** : Etablir un système de surveillance | **Contrôle à réception, contrôle températures, Nettoyage et désinfection, Autocontrôles, etc..** |
| **PRINCIPE 5** : Déterminer les mesures correctives. | **Traitement des non conformités** |
| **PRINCIPE 6** : Procédures de vérification. | **Vérification des étapes de 1 à 6** |
| **PRINCIPE 7** : Système d'enregistrement et de documentation. | **Le Plan de maîtrise sanitaire (Système documentaire)** |

## Principes de l'HACCP

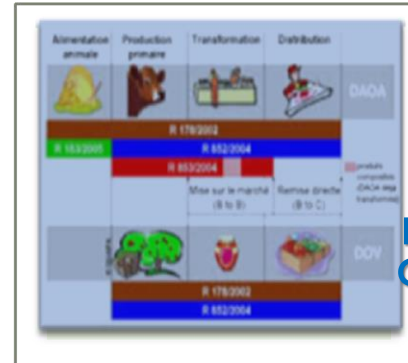
### HACCP ou GBHP?

**La méthode HACCP est obligatoire.**

**Le GBPH est un outil qui permet de pouvoir mettre en application la méthode HACCP. L'application de l'outil « GBPH » est purement volontaire.**

**Si je choisis le GBPH,** je respecte les bonnes pratiques et je vérifie l'efficacité de mon organisation par la mise en place de contrôles microbiologiques. Je suis donc en conformité avec la méthode HACCP.

**Si je choisis d'autres moyens**, je dois prouver leur efficacité et mettre en place ma propre méthode HACCP suivant les 7 principes.
Attention d'être en conformité avec tous les principes HACCP!!




JORF n°0303 du 31 décembre 2009 page 23335 texte n° 241

# Arrêté du 21 décembre 2009

relatif aux règles sanitaires

applicables aux activités de commerce

de détail, d'entreposage et de transport

de produits d'origine animale

et denrées alimentaires en contenant

# Arrêté Ministériel du 21/12/09 : précisions

Le **déconditionnement des produits d'origine animale** et denrées alimentaires en contenant destinés au **tranchage ou au service** s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination.

**Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.**

# Arrêté Ministériel du 21/12/09 : précisions gibier sauvage

**Annexe VIII : dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage**

L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné conformément au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 en petite quantité de gibier sauvage par un chasseur, **ne peut accepter** :

a) De recevoir un gibier dépouillé ou plumé ;
b) Que le gibier soit ou ait été congelé ;
c) Que le gibier ne soit pas accompagné de la fiche de compte rendu d'examen initial remplie par la personne formée à la réalisation de ce type d'examen ;
d) Que le gibier sauvage ne soit pas identifié, individuellement pour le grand gibier, individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification est reporté sur la fiche mentionnée au c du présent point ;

# Arrêté Ministériel du 21/12/09 : précisions gibier sauvage

e) Que les carcasses de sanglier ne soient pas accompagnées par la fiche d'accompagnement des prélèvements, dans le cadre de la recherche des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier. Cette fiche comporte la signature du laboratoire et le résultat du test trichine qui doit être favorable ;

f) Que le gibier sauvage provienne d'un lieu de chasse distant de plus de 80 km de l'établissement livré. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les conditions de détermination de cette distance sont précisées dans une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné, conformément au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 en gibier sauvage par un chasseur ne peut le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé.

# Règlement N°882/2004 ET N°854/2004

**1-** CONTRÔLES OFFICIELS

**2-** DDCSPP/DDPP

**3-** AGENCE REGIONALE DE SANTE A.R.S

**4-** GRILLES D'INSPECTION

**5-** LES SUITES DE L'INSPECTION

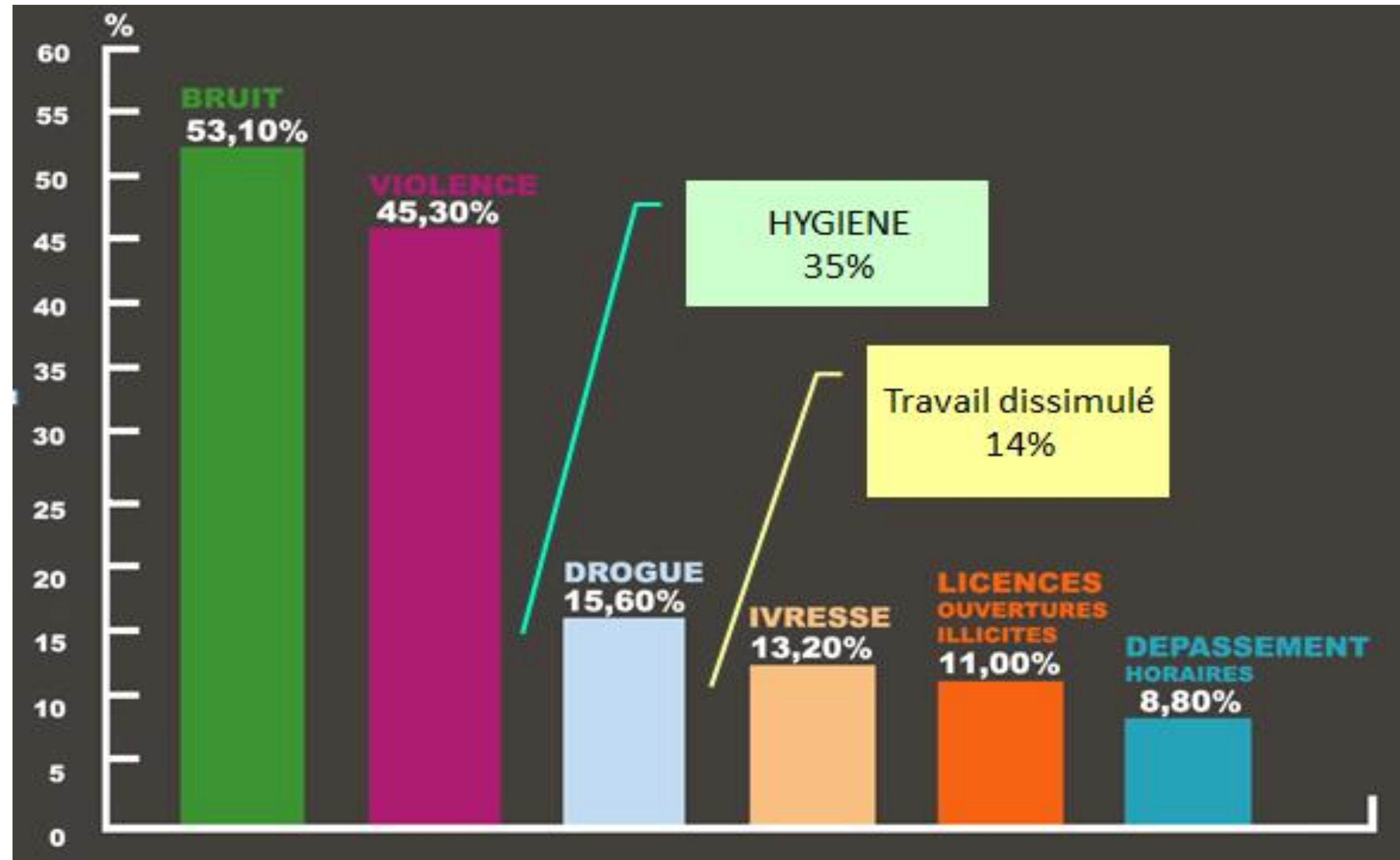


II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 1. CONTROLES OFFICIELS

# Paquet Hygiène- Les Contrôles officiels

L'hygiène est aujourd'hui la 3ème cause de fermeture administrative



# Paquet Hygiène- Les Contrôles officiels

- Quelles sont les **sanctions** en cas de contrôle d'hygiène?
  - **Les saisies des marchandises pour destruction**
  - **Les amendes**
  - **Les procès verbaux**
  - **Les fermetures**

- **Conséquences pour votre entreprise**
  - Conséquences économiques
  - Communication négative,
  - Médiatisation  négative
  - Perte de clientèle

# Paquet Hygiène- Les Contrôles officiels

## Le risque de double sanction judiciaire

Tribunal Correctionnel

| Restaurant | Restaurateur, Cuisinier |
|---|---|
| **Fermeture**<br>**Temporaire Ou Définitive** | **Interdiction d'exercer**<br>**Temporaire Ou Définitive** |

# Paquet Hygiène- Les Contrôles officiels

## Les conséquences économiques pour votre entreprise

- Saisie et destruction de marchandises
- Amende de 5ème catégorie (**jusqu'à 1500 € par infraction**) doublée en cas de récidive.
- Frais liés au procès (avocat, huissiers, temps passé, paiement des salaires en cas de fermeture, etc..)
- Perte sèche de chiffre d'affaires en cas de fermeture administrative.
- Diminution du chiffre d'affaires liés à la mauvaise image donnée à vos clients à la suite d'un problème d'intoxication alimentaire.

## Les conséquences en terme de communication, médiatisation et de perte de clientèle

- Mauvaise publicité => désertion de la clientèle.
- Confiance très vite perdue mais très lente à reconquérir



II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 2-Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP)

# La nouvelle organisation de l'administration

**Depuis le 1er janvier 2010 :**

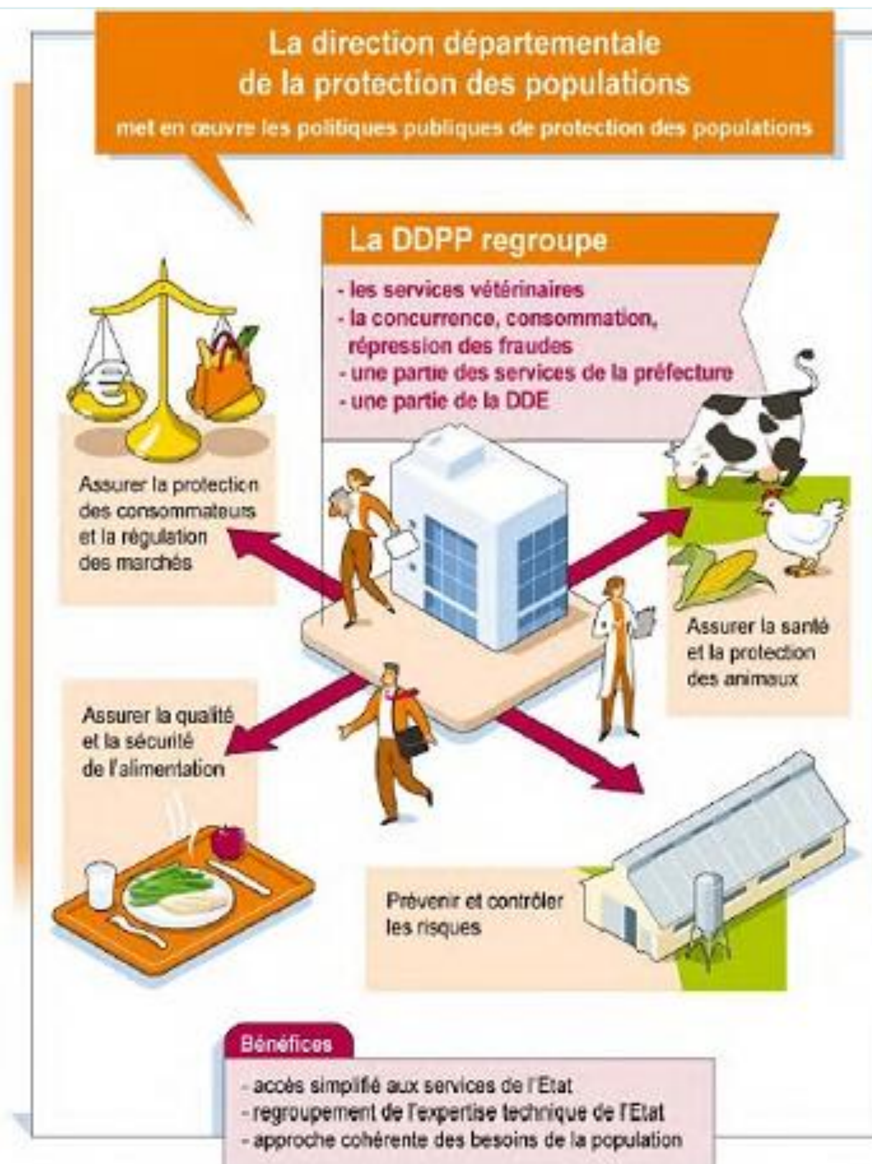
La **DSV** (Direction des Services Vétérinaires), **la DDCCRF** (Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) n'existent plus et **ne font plus qu'un**.

Fusion des structures sous une seule dénomination : **la DDPP**

(Direction Départementale de la Protection des Populations)

*Nb : dans certains départements les services de la cohésion sociale ont été rattachés à la DDPP et se retrouvent sous le sigle DDCSPP*

# Paquet Hygiène- DDPP / DDCSPP



# Paquet Hygiène- DDPP / DDCSPP

**Direction Départementale**
**de la Protection des Populations du Rhône (DDPP)**

**245 rue Garibaldi - 69422 LYON CEDEX 03**

**téléphone : 04.72.61.37.00 –**
**télécopie : 04.72.61.37.24 –**
**Mail : ddpp@rhone.gouv.fr**




II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 3-Agence régionale de Santé

# Paquet Hygiène- ARS : Agence Régional de Santé

Les **ARS** ont été créées afin d'assurer **un pilotage unifié de la santé en région,** de mieux **répondre aux besoins de la population** et **d'accroître l'efficacité du système.**

✓ Deux grandes missions

**pilotage d'ensemble de notre système de santé.**

- Elles sont **responsables de la sécurité sanitaire**, des actions de prévention menées dans la région, de l'organisation de l'offre de soins en fonction des besoins de la population, y compris dans les structures d'accueil des personnes âgées ou handicapées.
- Elles **garantissent une approche plus cohérente et plus efficace des politiques de santé** menées sur un territoire et permettent une plus grande fluidité du parcours de soin, pour répondre aux besoins des patients.

L'Agence Régionale de Santé est chargée de mettre en œuvre la politique de santé publique au niveau régional.



II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 4-Grilles d'Inspection

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

**Les contrôles d'hygiène dans le domaine alimentaire sont à la fois systématiques et/ou réalisés à la suite de plaintes.**

**Les contrôles systématiques** :
Tous les lieux où sont commercialisées des denrées alimentaires transformées ou pas, avec consommation sur place ou pas, peuvent êtres contrôlés par les inspecteurs des services de la DDPP.

Les contrôles sont décidés:

- **de façon aléatoire** (Exemple : Contrôles accrus en zone touristique pendant les périodes de vacances)
- **selon un programme ciblé en fonction des activités**. (Exemple : Contrôles en sortie de Magasin sur les conditions de transport par les restaurateurs en période estivale)

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

**Les contrôles suite à une plainte** :

Les plaintes proviennent aussi bien des **clients victimes** d'une intoxication alimentaire mais également des **clients mécontents** et parfois de **voisins gênés par les activités de l'établissement**, (problèmes d'odeurs provenant des cuisines ou autres types de **nuisances** que ces lieux provoquent sur la voie publique).



# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

Dans les grilles d'inspections utilisées par la DDPP, **7 thèmes importants sont contrôlés :**

1. Les locaux
2. Les équipements
3. Le personnel
4. Les matières
5. Le fonctionnement
6. Enregistrement, agréments, autorisations
7. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

| A | Locaux |
|---|---|
| A01 | Environnement,abords,existence,conception, superficie,sectorisation des locaux |
| A02 | Circuits denrées, personnel, déchets |
| A03 | Aptitude au nettoyage et à la désinfection |
| A04 | Maintenance |
| A05 | Circuits d'air, prévention condensation, contaminations aéroportées |
| A06 | Prévention de l'introduction des nuisibles |
| A07 | Température |
| A08 | Points eau, séparation, identification différents circuits eau potable-non potab |
| A09 | Evacuation des eaux usées |
| A10 | Eclairage |

Inspection de la conception et de la maintenance des locaux
Au regard de la réglementation : Rég. (CE) 852/2004 des attendus pour le type d'établissement inspecté (flexibilité pour les petites structures)

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

## Exemples de non conformités :

- **Sectorisation insuffisante** : risques de contaminations des denrées **prêtes à consommer** (charcuteries tranchées, desserts dressés...) par des opérations contaminantes (lavage des légumes, plonge...)
  - **ré-aménagements.**
- **Espaces d'entreposage insuffisants** : risques de contamination entre denrées crues et cuites, mauvaise circulation du froid, stockage des denrées à même le sol, cartons effondrés...
  - **achats d'enceintes froides supplémentaires ou changement de fonctionnement (ex : approvisionnement plus fréquent).**

## Exemples de flexibilité pour des très petites structures :

- **Séparation des opérations dans le temps :** les contaminations sont évitées en réalisant les opérations les unes après les autres, avec un nettoyage efficace entre deux.
- **Enceinte frigorifique unique**, mais les denrées sont toutes conditionnées avec soin et la température est contrôlée pour la denrée la plus sensible.

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

| B | Equipements |
|---|---|
| B01 | Lave mains et autres équipements de nett_désinfection à disposition du personnel |
| B02 | Systèmes de nettoyage-désinfection |
| B03 | Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées |
| B04 | Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées |
| B05 | Système de contrôle des équipements |
| B06 | Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement |
| B07 | Equipements relatifs aux déchets |

Inspection de la conception, du positionnement et de la maintenance des équipements.

**Exemples de non conformités :**

- Lave mains à commande manuelle à la sortie des sanitaires ou dans les locaux de cuisine;
- Absence de thermomètre pour contrôler la température des denrées et des enceintes.

# Paquet Hygiène- Grilles d’Inspection

| C | Personnel |
|---|---|
| C01 | Hygiène générale du personnel |
| C02 | Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP |
| C03 | Instructions spécifiques disponibles sur site |

Inspection de la tenue, du comportement et des connaissances du personnel.

**Exemple de non conformité :**

▪les instructions ne sont pas aisément disponibles et ne sont pas connues avec précision

➢formation au PMS de l'établissement, affichage des principales instructions.

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

| D | Matières |
|---|---|
| D01 | Matières premières alimentaires et ingrédients |
| D02 | Additifs et auxiliaires technologiques |
| D03 | Conditionnements et emballages |
| D04 | Produits semi-finis ou intermédiaires |
| D05 | Produits finis |
| D06 | Produits dangereux |
| D07 | Fluides ou glace |

Inspection physique des denrées et autres produits présents

**Exemples de non conformités :**

- Denrées animales provenant d'un fournisseur non autorisé : absence de dérogation à l'agrément (cuisines autonomes), absence d'agrément (cuisines centrales), absence de patente sanitaire (lait cru)...
- Durées de vie dépassées, denrées sans date d'ouverture ou de fabrication; conservation des étiquetages
- Denrées mal protégées, conditionnées dans des sacs poubelle;
- Produit d'entretien *sans étiquetage*...

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

| E | Fonctionnement |
|---|---|
| E01 | Propreté, respect procédures N_D des structures sans contact avec des denrées |
| E02 | Propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées |
| E03 | Respect des procédures de contrôle à réception et expédition |
| E04 | Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel |
| E05 | Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages |
| E06 | Gestion des produits dangereux |
| E07 | Fidélité des diagrammes de fabrication et des descriptions de produits |
| E08 | Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives |
| E09 | Vérifications, résultats des autocontrôles produits, réactivité |
| E0901 | Vérification de l'effectivité des procédures (dont les autocontrôles) |
| E0902 | Vérification de l'efficacité des procédures et exploitation des résultats |
| E10 | Gestion des déchets et des sous-produits animaux |
| E11 | Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement |
| E12 | Respect des exigences spécifiques |
| E1203 | Maîtrise des températures |
| E1207 | Viande hachée, mixés |
| E1210 | Plat témoin |
| E1221 | Excédents, denrées alimentaires |
| E1222 | Indication, origine viande bovine |
| E13 | Respect procédures traçabilité,retrait des produits,gestion des non conformites |

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

## Exemples de non conformités :

▪Dysfonctionnements constatés en cours de visite :
locaux ou matériels sales,
produit toxique stocké à proximité des denrées,
poubelles ouvertes attirant les mouches,
denrées en attente présentant une température >10°C ou <63°C

▪Enregistrements (ex : températures des enceintes frigorifiques ou suivi du refroidissement rapide) et supervision défaillants :
enregistrements prévus pas faits, mal faits, fictifs,
non-conformités *enregistrées mais pas de mesures correctives*…

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

| F | Enregistrements agréments autorisations |
|---|---|
| F01 | Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations |

- Rappel :
  - Agrément : livraison de sites extérieurs
  - Dérogation à l'agrément : livraison de sites extérieurs pour un volume et dans un périmètre restreint (400 repas maximum par semaine, ou 150 si cela représente plus de 30% de l'activité – 80km maximum)
  - Déclaration : remise directe, y compris portage à domicile – à renouveler si changement d'exploitant

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

- Chapitre A, B, C, D, E = mise en application du PMS
- Chapitre G = conception du PMS

| G | Plan de maîtrise sanitaire (établissement agréé ou non) |
|---|---|
| G01 | Descriptif de l'établissement et de ses activités |
| G02 | Plan de lutte contre les nuisibles |
| G03 | Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance |
| G04 | Procédures relatives à l'hygiène du personnel |
| G05 | Plan de formation du personnel |
| G06 | Suivi médical du personnel |
| G07 | Qualité de l'eau |
| G08 | Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits |
| G09 | Procédures de maîtrise des températures |
| G10 | Procédures de contrôle de conformité à réception et expédition |
| G11 | Autres documents |
| G12 | Plan HACCP |
| G1201 | Analyse des dangers |
| G1202 | Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP) |
| G1203 | Limites critiques pour les CCP |
| G1204 | Système de surveillance des CCP |
| G1205 | Actions correctives |
| G13 | Vérification du plan de maîtrise sanitaire |
| G14 | Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS |

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

## Une inspection = 1 rapport + 1 courrier d'accompagnement

- Rapport = les constats de l'inspecteur (grille d'inspection ou rapport)
  - Les non conformités au regard de la réglementation
  - Mais aussi, les constats de conformité
  - Des éléments de contexte (*productions en cours, documents inspectés, personnes interrogées...*)

- Courrier = la décision du service
  - Simple transmission
  - Avertissement
  - Sanction administrative (ex: Mise en demeure)
  - Sanction pénale : transmission d'un procès verbal au Procureur

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

## **10 points** qui seront forcément contrôlés

1. Contrôle de la présence d'un **registre** pour enregistrer les températures des réfrigérateurs, des congélateurs et des moyens de transport frigorifique ;
2. Vérification de **la température** aussi bien pour les liaisons froides que chaudes.

   Un dépassement d'une température réglementaire de **plus de 6°C** correspond à une non-conformité de **niveau D**.
3. Vérification de la **DLC** sur des produits emballés pris au hasard lors de leur recherche ;
4. Vérification de **l'hygiène du personnel** ;
5. Vérification de **l'hygiène des locaux** ;
6. Vérification d'un **suivi de la traçabilité** ;

# Paquet Hygiène- Grilles d'Inspection

## **10 points** qui seront forcément contrôlés

7. Vérification des **produits congelés** (voir s'il y a une rupture de la chaine du froid compte tenu d'un aspect particulier des denrées alimentaires ;
8. Pour les restaurants proposant du **poisson cru**, vérification de la maitrise du danger Anisakis ;
9. Présence d'un **plan de maitrise sanitaire** ;
10. Présence **d'une personne au moins sur le site ayant réalisé une formation en hygiène alimentaire**.

# Paquet Hygiène- Suites de l'inspection



II. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

# 5-Suites de l'inspection

## Les sanctions suite à l'inspection

### Les sanctions de la « ex-DSV »

Dans le cadre de leurs missions, les agents des services vétérinaires (DSV) sont **assermentés** et peuvent **relever les infractions** aux dispositions réglementaires prises en application des codes de la consommation et du code rural.
Dans les faits, **il existe différents types de sanctions à la suite d'une inspection**.



# Paquet Hygiène- Suites de l'inspection

## Les sanctions suite à l'inspection (ex-DSV)

**L'avertissement**

Il s'agit d'une **lettre mettant** le professionnel en **demeure** de remédier dans des délais raisonnables éventuellement définis dans le courrier aux infractions qui ont été relevées. Cette procédure est utilisée dans les cas bénins.

**Le procès verbal**

Lorsque l'infraction est grave ou qu'elle est ancienne un **procès verbal** est adressé au Procureur de la République.

La consigne ou la saisie conformément aux dispositions du décret n° 67-295 : les agents des services vétérinaires peuvent **consigner et saisir** les **denrées considérées comme impropres** à la consommation.

# Paquet Hygiène- Suites de l'inspection

## Les sanctions suite à l'inspection (ex-DSV)

**La fermeture administrative**

Lorsque les conditions d'hygiène ne sont pas respectées dans un établissement et qu'un risque pour la santé publique peut en résulter, sur rapport du directeur des services vétérinaires, le maire de la commune, en vertu du code des communes et des pouvoirs qui lui sont conférés, peut procéder à la **fermeture immédiate** de l'établissement.

**Le rappel des lots**

Lorsque des informations permettent de penser qu'un produit dangereux est présent sur le marché, les services vétérinaires peuvent mettre en œuvre, avec les professionnels concernés, un **rappel des lots incriminés**.

## Les sanctions suite à l’inspection

## Les sanctions de la « ex-DDCCRF »

Dans le cadre de leurs missions, les agents de la répression des fraudes (CCRF) peuvent **relever les infractions** aux dispositions réglementaires communautaires et françaises.

Dans les faits, il existe différents types de sanctions à la suite d’une inspection :

**Les suites dites pénales**

La CCRF adresse un courrier reprenant les infractions ou bien ils adressent directement un procès verbal, qu’ils envoient également au Procureur de la République.

Dans ce cas, la sanction dépend de l’infraction. Cela peut aller de la simple contravention au délit (**avec risque de prison, mais c’est rarissime, par contre une amende très lourde, pouvant aller jusqu’à 37 500 € n’est pas rare).**

## Les sanctions suite à l'inspection (ex-DDCCRF)

**Les suites dites administratives**

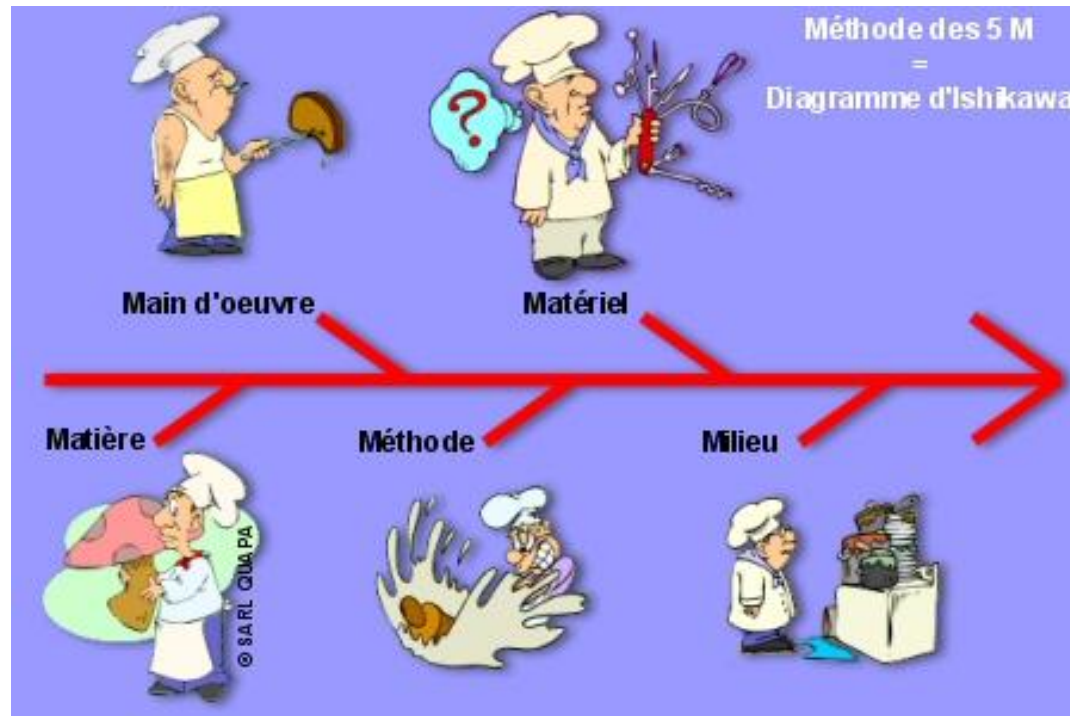
Deux lettres sont envoyées successivement au professionnel, où sont mentionnées :

- les constations effectuées par les inspecteurs de la répression des fraudes
- les mesures correctives à mettre en place ainsi que le délai imparti par l'administration pour faire ces mises en conformité.

Dans les cas les plus graves, c'est-à-dire **portant atteinte à la santé publique** (risque de TIAC plus que probable), alors une **fermeture administrative est prononcée par le Préfet du département** (sous forme d'arrêté préfectoral) de tout l'établissement ou d'une partie de ses activités.

Si la mesure administrative est faite sur la base du code de la consommation, **son non-respect expose à un délit puni de 15 000€ d'amende et/ou d'un an de prison**.

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# LES PROCEDURES A SUIVRE



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# LES 5 M

## Les 5 M

- **M**ain d'Œuvre
- **M**atériel (les équipements)
- **M**atières premières (les produits)
- **M**ilieu (locaux)
- **M**éthode

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE



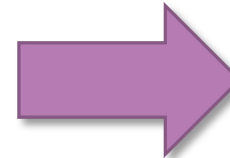

**Limiter l'apport de germes provenant des manipulateurs**

**Hygiène corporelle**
- Tenue vestimentaire adaptée et entretenue
- Lavage des mains corrects et fréquents

**Manipulation**
- Comportements respectueux de l'hygiène

**Santé des travailleurs**
- Visite médicale à l'embauche puis périodiquement et après un arrêt de travail

**Formation du personnel**
- Formation hygiène
- Formation à la sécurité sanitaire



**BPH Main d'oeuvre**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

## Hygiène corporelle

### Lavage des mains corrects et fréquents

**Les mains** accueillent un nombre considérable de **micro-organismes potentiellement dangereux** (pathogènes), venus de l'extérieur ou d'autres zones du corps.

Le **grand danger** réside dans la facilité avec laquelle **elles vont les véhiculer et contaminer** tout ce qu'elles vont toucher par la suite (aliments, matériels, vaisselles, …).

Même en bonne santé, nous sommes tous porteurs de microbes sur la peau, dans le nez, la gorge ou les intestins,…

**La meilleure façon de prévenir la contamination des produits est de se laver régulièrement et correctement les mains.**

***« Dans le cadre d'une étude anglo-saxonne, fait inquiétant !! E. coli, une bactérie d'origine fécale impliquée dans des cas graves d'intoxications alimentaires, a été retrouvée sur 16% des mains et 16% des téléphones. »***

## Hygiène corporelle

Lavage des mains corrects et fréquents



**Poste de lavage des mains**

- **Lave-main par commande indirecte à pied ou fémorale**
- **les points d'eau légumerie, etc… ne sont pas des lave-main.**
- **Distributeur** de **savon bactéricide** liquide
- **Eau chaude**
- **Brosse à ongles** propre
- **Essuie main à usage unique** + **poubelle** à proximité
- Appliquer des affiches d'informations sur poste (Lave-main et dans les vestiaires)



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Hygiène corporelle**

Lavage des mains corrects et fréquents

## POURQUOI SE LAVER LES MAINS ?

Même en bonne santé, **nous sommes tous porteurs de microbes** sur la peau, dans le nez, la gorge ou les intestins,…

La meilleure façon de **prévenir la contamination des produits** est de se laver régulièrement et correctement les mains.

## QUAND SE LAVER LES MAINS ?

- ✓ A la **prise de poste**
- ✓ **Après avoir fumé**
- ✓ **Après être allé aux toilettes**
- ✓ Après **avoir éternué, s'être mouché**
- ✓ Après **avoir touché des matières contaminantes** (cartons, coquilles d'oeufs, viande, gant de travail, etc…)
- ✓ Après la **réalisation de certaines préparation** (tranchage, brassage, mixage, hachage, éviscération, etc..)
- ✓ Après les **opérations de conditionnement** (mise sous vide, etc..)
- ✓ Après l'**épluchag**e des légumes terreux (avant lavage)
- ✓ Après la manipulation des denrées par des **opérations salissantes**
- ✓ Après l'opération de **nettoyage du matériel et des locaux** de travail
- ✓ Après la manipulation d'**objets sales**, souillés, collecte des déchets…
- ✓ **Régulièrement** pendant le travail.

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Hygiène corporelle**

Lavage des mains corrects et fréquents

## COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

1. Se mouiller les mains sous l'eau courante,
2. S'enduire les mains de savon liquide en effectuant des mouvements de friction et de rotation,
3. Se brosser le bout des ongles,
4. Bien rincer sous l'eau courante,
5. Essuyer ses mains avec des serviettes à usage unique. En aucun cas, s'essuyer sur un torchon ou sur son tablier.
6. Jeter la serviette dans une poubelle à commande non manuelle,

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

## Hygiène corporelle

### Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

**Coiffe** couvrant les cheveux pour éviter le risque de contamination et retenir la transpiration

**Tenue impeccable** en **coton** pouvant être lavée à 90° et à **manches longues** protégeant des éventuelles projections et le contact avec la peau à ouverture rapide

**Pantalon long** sans revers



**Foulard** autour du cou pour retenir la transpiration

Pour certaines préparation sensibles aux germes (viande hachées) **port d'un masque et de gants** (gant à changer toutes les 20mm)

**Tablier de protection**

**Chaussures de sécurité**, antidérapantes voir étanches pour les plonges et réservées à l'activité en cuisine

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Hygiène corporelle**

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

**Objectif :**

- **protéger le personnel** dans le cadre de son travail (réduire des accidents du travail)
- **réduire le risque de contamination** des aliments et donc des intoxications des consommateurs

## La tenue

- **La veste** doit se déboutonner rapidement en cas de brûlures. A manches longues elle protège des projections pouvant blesser la personne (100% coton) et pouvant être lavée à 90° pour détruire les germes ou bactérie.
- **Le pantalon** sera sans revers pour éviter l'accumulation de poussières et éviter les risques de chutes. Il couvre l'ensemble de la jambe pour protéger des projections pouvant blesser la personne (100% coton) et pouvant être lavée à 90° pour détruire les germes ou bactérie.

**La tenue doit être changée très régulièrement pour éviter d'être porteuse de germes/bactéries et assurer une hygiène optimale**

**Hygiène corporelle**

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

**Objectif :**

- **protéger le personnel** dans le cadre de son travail (réduire des accidents du travail)
- **réduire le risque de contamination** des aliments et donc des intoxications des consommateurs

## Le tablier



Il est **à changer autant que nécessaire et au moins tous les jours. Evitez de porter à la ceinture un torchon qui risque de servir pour l'essuyage des mains à n'importe quelle moment des préparations et éviter ainsi toute contamination croisée.**

## Le foulard



C'est un triangle en coton ou de métis, qui a pour rôle principal d'absorber la transpiration et d'essuyer le visage.
Il est **à changer tous les jours**

Hygiène corporelle

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

**Objectif :**

- **protéger le personnel** dans le cadre de son travail (réduire des accidents du travail)
- **réduire le risque de contamination** des aliments et donc des intoxications des consommateurs

## La coiffe

La coiffe répond avant tout à des **impératifs d'hygiène**, et **son port est obligatoire**.
Elle a pour but de :

- **Absorber** la **transpiration** ;
- **Protéger** les cheveux des buées et des vapeurs grasses des cuisines ;
- **Empêcher** que l'on puisse se gratter le cuir chevelu ou se passer les mains dans les cheveux ;
- **Éviter** la chute de cheveux dans les aliments (véritable réserve de microbes).



**Privilégiez des coiffes à usage unique ou changement quotidien et un lavage minutieux**

Hygiène corporelle

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

**Objectif :**

- **protéger le personnel** dans le cadre de son travail (réduire des accidents du travail)
- **réduire le risque de contamination** des aliments et donc des intoxications des consommateurs

## Les chaussures

Les **chaussures de ville** sont **sources de contamination importante** étant en contact avec les déjections, boues, poussières etc… **elles ne doivent pas entrer en cuisine!**

Les **chaussures de travail** devront être :

- **Résistantes** : sécurité supplémentaire, en cas de chute de matériel lourd ou pointu.
- **Antidérapantes** : Éviter risque de chutes ou de glissades.



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Hygiène corporelle**

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

**Objectif :**

- **protéger le personnel** dans le cadre de son travail (réduire des accidents du travail)
- **réduire le risque de contamination** des aliments et donc des intoxications des consommateurs

## Vestiaires

Bien que non obligatoire, il est préférable de mettre à disposition des **vestiaires** qui permettront de **pouvoir appliquer les bonnes mesures d'hygiène** en offrant **au personnel la possibilité d'appliquer les mesures d'hygiènes obligatoires** à la profession.

Les **vestiaires doivent respecter certaines obligations** telles que

- Être en nombre suffisant (pas un vestiaire pour deux !)
- Séparés des lieux de production et de stockage,
- Equipés d'armoires individuelles,
- Bien aérés,
- Maintenus propres,
- **Les consignes d'hygiènes doivent y être affichées**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

Hygiène corporelle

Tenue vestimentaire adaptée et entretenue

## Règles d'hygiène corporelle

- **Cheveux propres et coiffés ou retenus**
- Mains et ongles lavés, **ongles courts et propres, sans vernis ni faux ongles,**
- **Port des bijoux interdit** (bracelets, bagues, montres, …etc)
- **Blessures protégées** pansement antiseptique et imperméable à l'eau et porter des gants

## Règles de la tenue vestimentaire

- **Tenue de travail** propre et complète(veste, pantalon, tablier, **chaussures)**
- Coiffe, charlotte, toque, calot ou **tous moyens pour maintenir la chevelure**
- Tenue renouvelée régulièrement et propre
- **Tenue réservée spécifiquement aux périodes de travail**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

## Hygiène corporelle

## Comportements à respecter

- **Laisser sa tenue de ville aux vestiaires (surtout les chaussures)**
- S'équiper d'un **tablier propre** à chaque service
- Privilégier le lavage des mains au simple essuyage
- Utiliser autant que possible les **papiers jetables**
- **Torchon multi usages interdit** et changer de torchons plusieurs fois/jour

- **Ne pas fumer dans les locaux** de fabrication, ni dans les lieux de stockage ou de réception de marchandise
- Ne pas tousser à proximité des denrées- Si besoin portez un **masque**.
- **Se laver les mains au retour des toilettes**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Manipulation**

Comportements respectueux de l'hygiène

## Manipulation

- Ne pas goûter avec les doigts,
- Utiliser des **couverts propres pour chaque plat,**
- **Se laver systématiquement les mains** entre des opérations d'hygiène différentes
- **Fixer des règles d'hygiène et rédiger une instruction**

  **(Cette instruction doit être affichée au dessus de chaque lave-mains ainsi que dans les vestiaires)**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Manipulation**

Comportements respectueux de l'hygiène



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 1 : MAIN D'OEUVRE

**Santé des travailleurs**

Visite médicale à l'embauche puis périodiquement et après un arrêt de travail

**Le service santé au travail (SST)**



## Visites médicales obligatoires

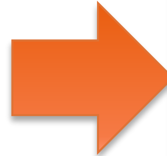
- La visite médicale **d'embauche ou après une interruption du travail > 6 mois**
- Les **visites médicales périodiques** suivant la règlementation en cours (actuellement tous les deux ans maximum)
- **La visite de reprise** (un accident ou non de travail, une absence pour maladie professionnelle ou non de plus de 30 jours, après un congé de maternité)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 2 : MATERIEL

**S'équiper en matériel professionnel**

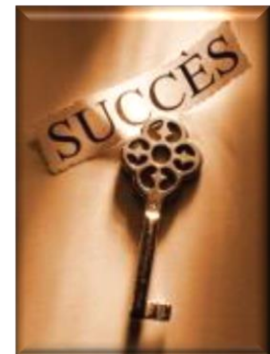
**Entretien préventif du matériel**

**Intégrer le matériel au planning général du nettoyage**



**BPH Matériel**

**Eviter les risques de contamination physique ou de survie des microbes** avec du matériel inadapté ou mal entretenu



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 2 : MATERIEL

**S'équiper en matériel professionnel**



### Les plans et surfaces de travail

- Conçus en **matériaux lisses**, lavables, étanches, résistants à la corrosion, **non toxiques**



### Matériels

- **Privilégier le matériel « CE »** et de marque NF-SHA ou NF-HA
- Privilégier du matériel facilement **démontable**

### Equipements

- Installations de froid, appareils de cuisson doivent être **vérifiés régulièrement**



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 2 : MATERIEL

**Entretien préventif du matériel**

## Entretien sous-traité

- Vérification annuelle des appareils de cuisson
- Vérification des systèmes de froid, de la cellule, du sous vide…etc

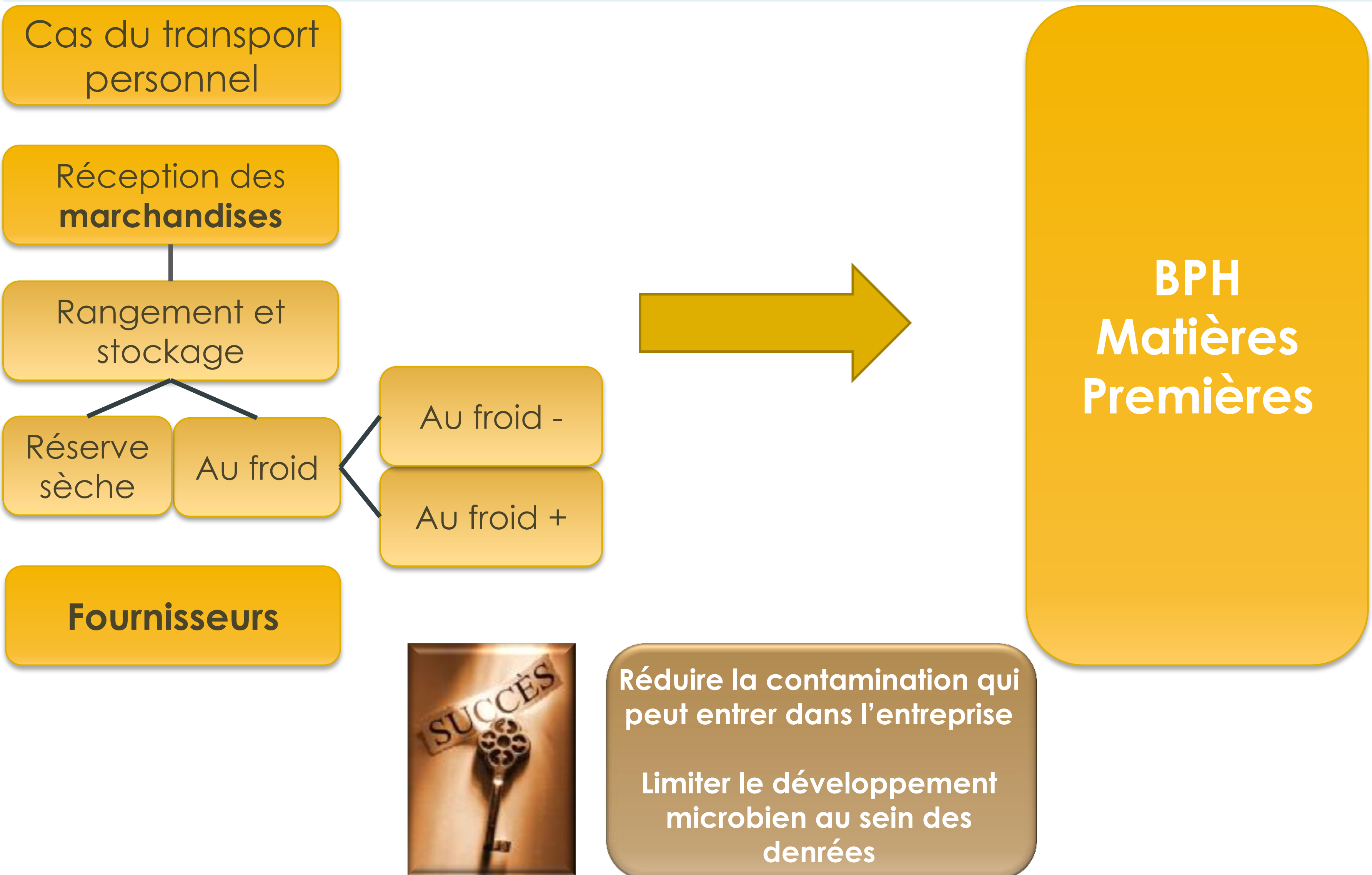
## Entretien en interne

*(à réaliser régulièrement)*

- Nettoyage des **gicleurs de la machine à laver**
- Vérification de la distribution des produits
- Nettoyage des **filtres**
- Vérification des **joints d'étanchéité des zones de froid**
- Vérification des **thermomètres, des minuteurs**… etc
- Nettoyage des **grilles des moteurs de froid**

- ✓ **Etablir un planning des entretiens à réaliser et enregistrer les dates de réalisations.**
- ✓ **Conserver les comptes rendus de passage de vos prestataires.**
- ✓ **Vous pouvez aussi souscrire à des contrats annuels d'entretien pour les points les plus sensibles.**
- ✓ **Conservez les notices techniques de vos appareils à proximité pour pouvoir assurer vous-même un entretien régulier.**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

**Réception des marchandises**



**Les bons usages**

En vérifiant lors de **la réception les paramètres critiques et déterminants** des matières premières

En donnant des **instructions précises aux personnes chargées de stocker les matières premières**

## Les principales règles de vérification à réception

### ➢ CONTRÔLE

- ❑ Vérifier **l'état des denrées** et/ou l'intégrité des emballages (qualité des produits, fraîcheur, etc..)
- ❑ Vérifier à réception **la température** (refuser un delta de température > +3°C)
- ❑ Vérifier les **DLC ou DLUO**
- ❑ **Viande (estampille vétérinaire et date d'abattage)**
- ❑ **Crustacés** (identification sanitaire)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**

**DLC / DLUO**



« À CONSOMMER JUSQU'AU... »

+ LA DATE LIMITE DÉTERMINÉE PAR LA LOI OU PAR LE PRODUCTEUR

= DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

La date est dépassée =
ces produits sont impropres à la consommation,
ils doivent être retirés de la vente par le commerçant.

- Les denrées périssables (viande fraîche, poisson, fromage, yaourts…)



« À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... »

+ UNE INDICATION DE DATE

= DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO)

La date est dépassée =
pas de danger pour la santé mais le produit peut perdre tout ou partie de son goût, de sa texture…

- Conserves, produits congelés, pâtes, riz…

Source : http://agriculture.gouv.fr

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**

Pour chaque type de vérification, établissez une procédure (méthodologie) précise des actions et vérifications à réaliser et enregistrer chaque donnée de vérification dans vos classeurs d'archivage

## Les principales règles de contrôle à réception

- **Congelés**

Refusez les produits présentant des signes de décongélation précoce (Présence de givre, aliments agglomérés, exsudat recongelé, Odeur…

- **Produits de la 4ème gamme** :

La présence de condensation sur les sachets signale une rupture de la chaîne du froid (intégrité de l'emballage et < +4°C)

- **Produits de la pêche**

Vérifiez l'aspect de la glace et l'état de fraîcheur (**identification sanitaire** et vérifier que les **poissons entiers sont séparés des poissons levés en filet**, pas de parasite )

- **Produits sous vide**

Éliminez tout sachet gonflé

- Semi conserves et **conserves**

Refuser les boites bombées

Réception des **marchandises**

Pour chaque type de vérification, établissez une procédure (méthodologie) précise des actions et vérifications à réaliser et enregistrer chaque donnée de vérification dans vos classeurs d'archivage

## Cas particulier des produits sous vide

Le **conditionnement sous vide ne supprime pas d'éventuelles contaminations initiales**.

Il **peut même privilégier le développement de certaines espèces bactériennes dangereuses** (germe du botulisme...).

Seules des **denrées d'extrême fraîcheur** et de **qualité irréprochable** seront donc destinées à ce mode de conservation... et ce, dans le respect des meilleures bonnes pratiques d'hygiène :

- **Formation** du manipulateur,
- **Hygiène** du manipulateur,
- **Nettoyage** et **désinfection réguliers** des équipements.



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**

Pour chaque type de vérification, établissez une procédure (méthodologie) précise des actions et vérifications à réaliser et enregistrer chaque donnée de vérification dans vos classeurs d'archivage

## Cas particulier des produits sous vide

**Toute denrée, toute préparation conditionnées sous vide** devront en outre être soigneusement :

- **Étiquetées** (les sacs utilisés doivent être rangés dans un endroit propre et sec à l'abri des contaminations) :
  - **nom** des produits,
  - **date** de **fabrication**,
  - **DLC ...*validée par un laboratoire agréé*.**
- **Consommées dans les 24 heures** après l'ouverture du conditionnement.

***Une circulaire parue en 1984 n'autorise pas le restaurateur à conditionner sous vide du poisson cru.***

Réception des **marchandises**

## Le rangement et le stockage des denrées alimentaires



**1) Réserve sèche**

**2) Froid positif**

Zone de froid en cuisine

Chambre froide ou meuble de froid

**3) Froid négatif**

les conservateurs sous forme d'armoire

les chambres négatives

**Les produits d'entretien ainsi que le matériel de nettoyage (balai, serpillère…) sont impérativement stockés à part des denrées alimentaires.**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**





**Les instructions générales concernant le stockage**

- ❑ **Pas de stockage à même le sol**
- ❑ Stockage **immédiat après la livraison**
  (Thon et crevettes afin de limiter la dégradation des acides aminés en histamine)
- ❑ Respecter les **températures de conservation**
- ❑ Respecter la règle du premier entré, premier sorti **(PEPS**
- ❑ Respecter les **DLC et les DLUO**
- ❑ **Décartonner**, éliminer les suremballages
- ❑ **Prendre soin de NE PAS DEPOSER** les emballages (cartons, cageots, plastiques) **sur le plan de travail**.
  - ❑ Si possible **réaliser le déballage hors du plan de travail**.
  - ❑ Si ce n'est pas possible, le déballage doit être **suivi d'un nettoyage efficace et une réelle désinfection**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**

RESPECTER
**la chaîne du froid**
Une obligation légale
toute l'année !



**ATTENTION : dans nos régions où les températures sont hautes surtout en période estivale il est impératif de traiter toute livraison en priorité de tout autre manipulation et de réaliser un stockage immédiat pour respecter la chaine du froid**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**

## Les instructions générales concernant le stockage



- ❑ **Ranger de façon rationnelle en séparant les différentes catégories de produits**
- ❑ Ne pas stocker de boites de conserves ouvertes
- ❑ **Protéger les produits nus**, les produits sensibles et les entamés
- ❑ **Régler la température** en fonction de celle qu'exige la conservation du produit le plus fragile
- ❑ N'oubliez pas de **dater les produits que vous avez fabriqué** et que **vous stockez** dans vos chambres froides et de **les filmer** après le passage en refroidissement rapide



**Donnez des instructions précises sur la méthodologie à adopter**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Réception des **marchandises**

Rangement et stockage

Au froid

**Rédigez une procédure pour la réception des produits stockés au froid et enregistrer les températures relevées lors des différents contrôles**

## Maîtrise de la chaîne du froid



- ❑ **Stocker dès réception**
- ❑ **Refroidir rapidement** les produits sensibles
- ❑ Contrôler régulièrement les **températures (même dans le camion qui vous livre!)**
- ❑ Veiller au **bon entretien des installations** (état des joints, le dégivrage…)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Températures maximales de conservation des denrées animales ou d'origine a

Réception des **marchandises**

Rangement et stockage

Au froid

| Température Max | Plat |
|---|---|
| + 63 °C | Plats cuisinés |
| + 8°C | Coquillages vivants (entre +7°C et +15°C maximum) |
| + 7°C | Viandes d'ongulés domestiques ou gibiers ongulés |
| + 4°C | Ovo produits et lait cru à l'exception des produits UHT<br>Préparation des viandes et viandes de volailles |
| + 3°C | Préparations culinaires préparées à l'avance<br>Abats d'ongulés et de gibier ongulé |
| + 2°C | Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement<br>Produits de la mer autres que vivants<br>(Poissons, crustacés, mollusques ) |
| **0°C à +2°C** | Produits de la pêche frais conditionnés<br>(Température approchant de la glace fondante (0 à 2°c)) |
| - 12°C | Autres denrées alimentaires congelées |
| - 18°C | Toutes autres denrées surgelées/congelées (Poissons, Viandes)<br>Glaces et crèmes glacées |

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

**Cas du transport personnel**

## Mieux respecter la chaîne du froid dès l'achat en 7 bonnes pratiques :

Guide élaboré avec le concours du CEMAFROID centre indépendant d'expertise et de traçabilité de la chaîne du froid.

**1 Privilégier une place de parking ombragée.**
Pour les véhicules frigorifiques, des bornes électriques sont disponibles gracieusement sur les parkings.

**2 Placer les conteneurs sur le chariot sans oublier les diffuseurs.**
Utiliser un conteneur pour les produits frais et un conteneur pour les produits surgelés.

**3 Échanger les diffuseurs à l'entrée de l'entrepôt contre des diffuseurs refroidis et les placer directement dans les conteneurs.**

**4 Au fur et à mesure des achats, remplir le conteneur adapté et le refermer aussitôt.**
Mettre les diffuseurs au-dessus des produits (le froid descend).

**5 Lors du passage en caisse, ouvrir les conteneurs au dernier moment et les refermer immédiatement après.**

**6 Avant de sortir de l'entrepôt, échanger à nouveau les diffuseurs afin de renouveler la source de froid.**
Mettre suffisamment de diffuseurs, au minimum 2 : un conteneur peu rempli se réchauffera plus rapidement.

**7 Prévoir un retour direct vers le restaurant ou magasin.**
En cas de forte chaleur, penser à bien ventiler le véhicule s'il n'est pas isotherme.

PRODUITS
FRAIS
Surgelés
Frais
CAISSE
METRO
SURGELÉS
P
PARKING

### 3 avantages en respectant la chaîne du froid

> **Vous préservez vos produits :**
Les élévations de température, même courtes, modifient leur goût et leur aspect, diminuent leur durée de vie.
> **Vous gardez la confiance de vos clients :**
Le maintien au froid limite la multiplication rapide des germes et diminue les risques d'intoxications alimentaires.
> **Vous respectez la réglementation.**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Fournisseurs





## Maîtriser les fournisseurs

- Vos fournisseurs ont la **même obligation que vous en terme de respect des matières premières** (Emballage, DLUO/DLC, Chaine du froid, etc..)
- N'hésitez pas à **réaliser régulièrement des contrôles sur les livraisons** que vous recevez,
- **Contrôlez aussi le camion** (température, propreté, rangement, etc..) ainsi que le **livreur**.(hygiène corporelle visible). **Attention aux livraisons sur les trottoirs ou déposés devant votre porte!!!**
- En cas de **manquement** ne pas hésitez à **refuser la livraison** et faire une **trace écrite de cette non-conformité à votre fournisseur**.
- **Votre vigilance vous permettra de vous faire respecter par vos fournisseurs.**

ATELIER

**A partir des photos suivantes, recherchez les dangers et les moyens de maitrise en vous appuyant sur le GBPH si besoin**



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Chambre froide





# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Chambre froide






# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



Couloir



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Plan de travail



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



Plan de travail





# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



Frigos





# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières




Frigos

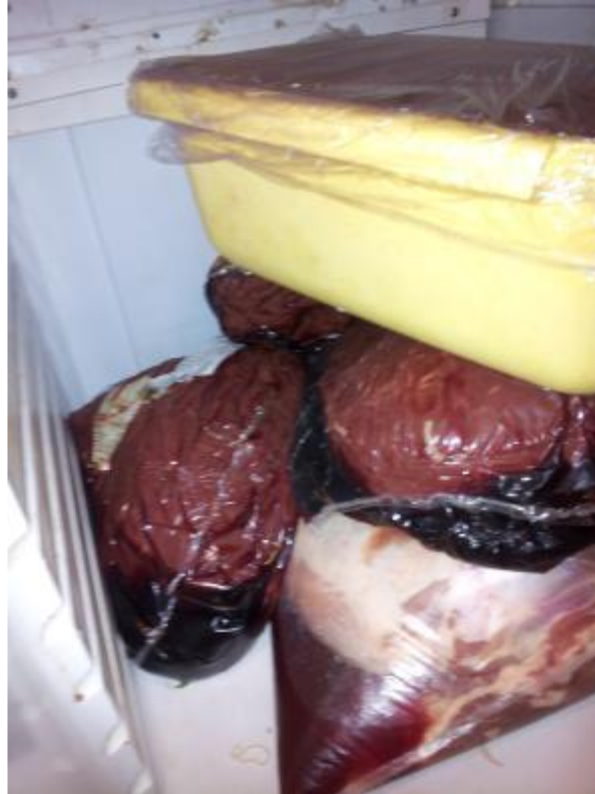




# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Frigos





15°C

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Frigos








8°C

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



Frigos

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

Frigos



# BPH n° 1 : Matières Premières

Frigos





14°C

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

**Date et temperature de passage en cellule de refroidissement**

| Mois de | Temperature/Nom | Heure | Mois de | Temperature/Nom | Heure |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | 17 | [illegible] | [illegible] |
| 2 | [illegible] | [illegible] | 18 | [illegible] | [illegible] |
| 3 | [illegible] | [illegible] | 19 | | |
| 4 | [illegible] | [illegible] | 20 | [illegible] | [illegible] |
| 5 | | | 21 | | |
| 6 | [illegible] | [illegible] | 22 | | |
| 7 | [illegible] | [illegible] | 23 | | |
| 8 | [illegible] | [illegible] | 24 | | |
| 9 | [illegible] | [illegible] | 25 | | |
| 10 | [illegible] | [illegible] | 26 | | |
| 11 | [illegible] | [illegible] | 27 | [illegible] | |
| 12 | | | 28 | | |
| 13 | [illegible] | [illegible] | 29 | | |
| 14 | [illegible] | [illegible] | 30 | | |
| 15 | [illegible] | [illegible] | 31 | | |
| 16 | [illegible] | | | | |

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières



Bonnes pratiques

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 3 : Matières Premières

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
## BPH n° 3 : Matières Premières





**III. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

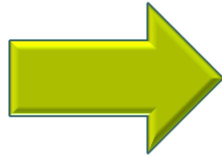
# ATELIER



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 4 : Milieu (Locaux)

Séparer les secteurs propres des secteurs sales

Intégrer la marche en avant au moment de la conception



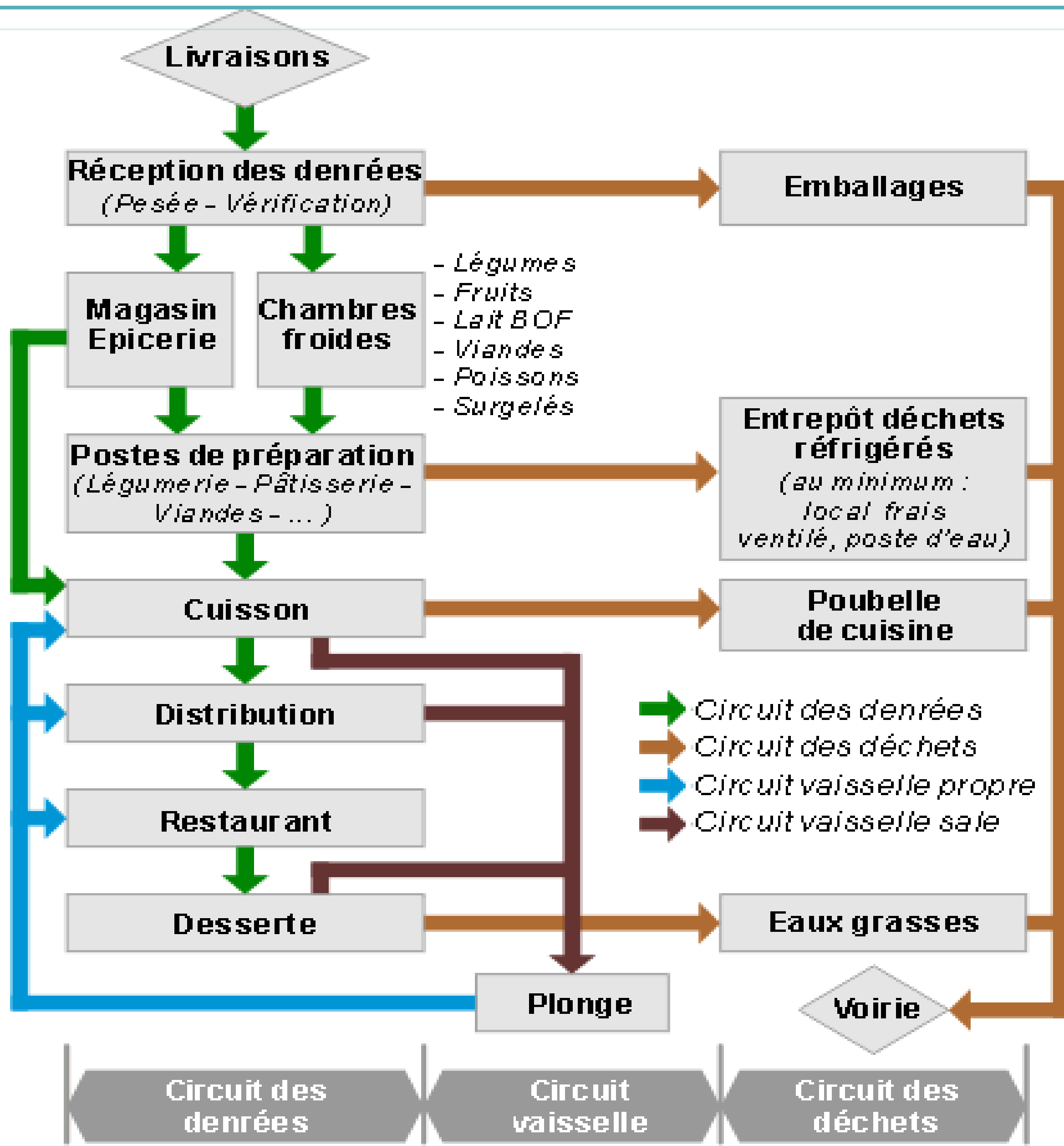
BPH Milieu

Eviter que l'environnement des postes de travail ne soit une source de contamination



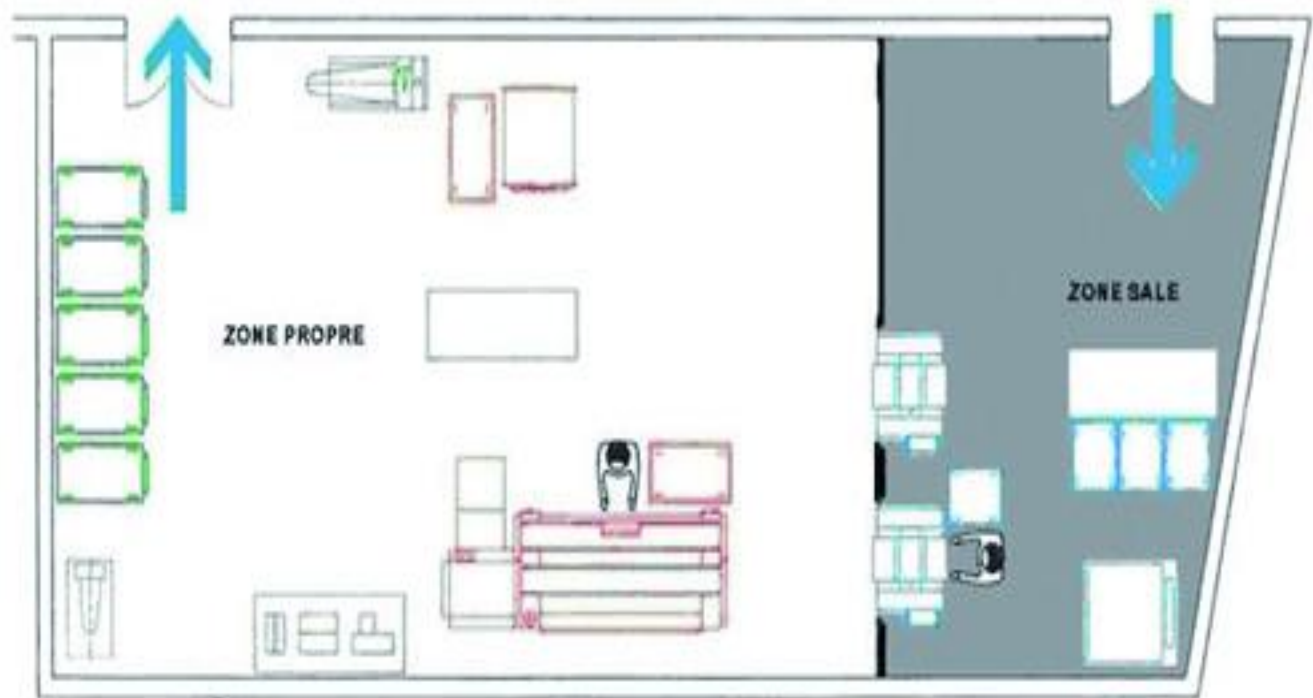
# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 4 : Milieu (Locaux)

Séparer les secteurs propres des secteurs sales



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 4 : Milieu (Locaux)

Intégrer la marche en avant au moment de la conception



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 4 : Milieu (Locaux)

**Eau (Réseau Public)**



- **Attestation de potabilité de l'eau** ou **attestation de raccordement de l'établissement au réseau public** à défaut une facture d'eau.
- Dès lors que le restaurant est placé sous le régime d'agrément, l'attestation de potabilité est systématique.
- **Arrêté du 1er Février 2010 (surveillance légionelle)**
- Depuis le 01/01/2011 les ERP (Hôtel/Hôtel restaurant doivent faire une analyse sur le réseau d'eau).

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 4 : Milieu (Locaux)

**Eau**
**(Réseau Public)**



## POUR LES COLLECTIVITES

L'établissement doit disposer d'une attestation de potabilité de l'eau ou à défaut, une attestation de raccordement au réseau public.

L'établissement doit faire réaliser des analyses microbiologiques par le laboratoire départemental ou par tout autre laboratoire agréé COFRAC, portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires en faisant référence au point de prélèvement se trouvant dans les locaux de l'unité de restauration

**Laboratoires accrédités par le COFRAC pour le programme 59 "Microbiologie des aliments".**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Organisation du travail

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection




**BPH Méthode**

**Eviter la multiplication de germes** afin que leur nombre n'atteigne pas un niveau inacceptable pour la santé du consommateur
**Eviter la contamination**

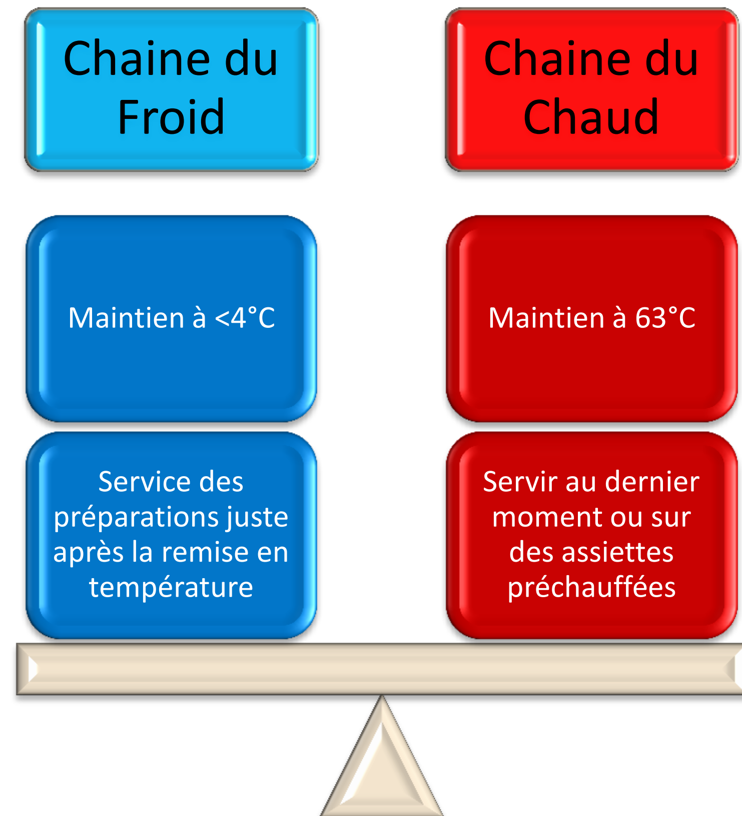


# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

## Maitrise de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud

**Le respect de la chaîne du chaud et la chaîne du froid lors des préparations et des mises en place offre un réel moyen de maîtrise des dangers biologiques.**



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Soyez vigilants dans nos régions où les températures en cuisine arrivent facilement à 40°C pendant l'été.

## La chaîne du froid

Le **maintien entre 0°C et 4°C ne doit pas être interrompu**. Vous pouvez cependant sortir peu de temps ces produits du froid pour réorganiser votre cuisine.

En tant que restaurateur, **vous devez disposer de locaux adaptés pour entreposer vos matières premières ainsi qu'un espace réfrigéré suffisant.**

RESPECTER
**la chaîne du froid**
Une obligation légale
toute l'année !



## La chaîne du chaud

Le but est qu'un **aliment monte rapidement à une température supérieure à 63 degrés et y être maintenu.**

Echelle de température



**100°C** STERILISATION

**+63°C** PASTEURISATION : destruction progressive des bactéries

**De +10°c à +63°C**
**ZONE TEMPÉRÉE**
**Multiplication TRÈS rapide des bactéries**
**RISQUE MAXIMUM**

**+4°C** REFRIGERATION : Ralentissement du développement des bactéries

**-12°C** CONGELATION : Arrêt de la multiplication des bactéries

**-18°C** SURGELATION : Arrêt de tout développement microbien

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Cuisson

## La cuisson a pour objectif de :

- mettre en avant les **qualités gustatives** des aliments
- **assainir** les denrées alimentaires

**C'est donc une étape décisive qui va dépendre d'un facteur couple temps/température**

**VALEUR PASTEURISATRICE**

**Les consignes qui sont issues du GBPH sont un compromis entre le souci microbiologique et la préservation des qualités organoleptiques des produits**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Cuisson



## Les recommandations de cuisson

- **Respecter les couples temps/température**
- S'assurer du **temps de cuisson**
- Contrôle de la **température à cœur**
- Contrôle **visuel** (couleur, texture…)
- Contrôle du temps de **cuisson (minuteur)**
- **Les cuissons lentes basse température** (produit de première fraicheur) et consommer de préférence **le jour même**
- Assurer un **entretien régulier des appareils de cuisson** (vérifier le minuteur et le thermostat)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Refroidissement rapide

Echelle de température




## Le refroidissement rapide

Le refroidissement des produits après cuisson consiste à abaisser rapidement **la température à cœur** du produit.

**La zone comprise entre +63°c et +10°c est reconnue comme particulièrement dangereuse.**

Elle correspond en effet à un intervalle privilégié d'activité microbienne et favorise la multiplication rapide de la plupart des microbes. Aussi, il faut veiller à **franchir cette zone « critique » le plus rapidement possible.**

Le **procédé consiste à faire baisser la température très vite à 3° environ pour obtenir la température de conservation à froid.**

Différentes méthodes peuvent être utilisées pour refroidir les produits. **La méthode choisie va dépendre notamment de la sensibilité des produits travaillés, du type et de la quantité de produits à refroidir**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Refroidissement rapide

**Le temps de refroidissement devra être d'autant plus court que le produit est fragile** (produit ayant subi une faible valeur pasteurisatrice)

**Assurer un refroidissement rapide de +63°C à une température inférieure à +10°C en moins de 2 heures**

**(pages 123, 397 et 398 du GBPH)**

- Immédiatement après cuisson
- A l'abri des souillures
- Stockage au froid rapidement < +4°C







# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Refroidissement rapide



## Recommandations relatives à la méthode

Choisir une **méthode de refroidissement adaptée à la nature et à la quantité**

**(pensez à portionner les préparations pour une descente en température plus rapide) :**

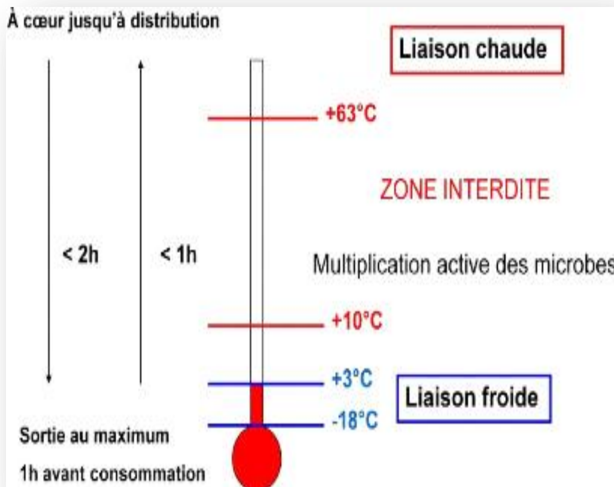
- **au bain d'eau glacée** : produits sous vide de petit volume
- **à l'eau froide courante** : légumes, crustacés de petit volume
- **en cellule de refroidissement rapide** : produits volumineux et/ou sensibles
- **en enceinte de froid négatif** pour de petits volumes

**Cellule de refroidissement (froid convectif) très fortement conseillée**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Liaison chaude




**Quand la pratique culinaire le permet maintenir la température au-delà de +63°C à l'abri des contaminations**

(papier film, récipient couvert…)

- Utiliser pour les opérations ultimes des **couverts propres**
- Conserver de préférence le jour même les préparations conservées en liaison chaude
- Les préparations conservées en liaison chaude **ne pourront pas être conservées au-delà de 24 heures**

**Réchauffage**

**Passage de +3°C à +63°C → maximum 1heure**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Liaison froide

- Assurer préalablement à la conservation au froid un **refroidissement rapide**
- Refroidir et stocker séparément la denrée et le bouillon

**Assurer un refroidissement rapide**
**de +63°C à une température inférieure à +10°C**
**en moins de 2 heures**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Tranchage Hachage

- **Viande hachée préparée à l'avance ou viande destinée à un autre établissement :**
  - **Déclaration à faire auprès de la DDPP car un agrément est requis « agrément viande hachée »**

**Un restaurateur ne peut pas se fournir en viande hachée chez son boucher, sauf si ce dernier détient un agrément spécifique (ne pas oublier de récupérer son n° d'agrément pour le classeur d'archivage).**

- **Viande hachée préparée à la demande** :
  - Pas de déclaration à faire auprès de la DDPP



**Tartare non assaisonné** :
Température maximale de conservation **+2°C**
**Tartare assaisonné** :
Température maximale de conservation **+4°C**
(arrêté du 21/12/09)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Tranchage
Hachage

- **Règle n°1** : Viande hachée réalisée à partir de viande de première fraîcheur (muscles squelettiques et tissus graisseux attenants (ne doit pas contenir d'abats, de VSM ou de chute de découpe)
- **Règle n°2** : Température maximale de conservation +2°C ou +4°C en fonction de la nature du tartare
- **Règle n°3** : Se laver et se désinfecter les mains avant l'opération de hachage
- **Règle n°4** : Travailler avec des ustensiles préalablement nettoyés, désinfectés et qui avaient été au préalable stockés et filmés (tête de hachoir) dans une zone de froid positive <+4°C
- **Règle n°5** : Travailler avec du matériel « CE » NF-HSA et facilement nettoyable
- **Règle n°6** : Ne jamais conditionner sous vide de la viande hachée

**Pour les viandes, réaliser les opérations de découpage ou de tranchage dans un délai limité à deux heures maximales avant la cuisson**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Tranchage Hachage

## « Viande séparée mécaniquement ou VSM »

**Définition** : Produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après désossage ou des carcasses de volailles à l'aide de moyens mécaniques entrainant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles

## Il existe 2 types de VSM

- ❑**VSM « haute qualité » :** cette VSM ne peut être utilisée qu'à des préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson
- ❑**VSM « classique »** cette VSM ne peut être traitée thermiquement que dans un établissement agréé

**Les VSM(s) ne peuvent pas être utilisées pour la fabrication de tartare**

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Durée de conservation

## La date limite de consommation (DLC)

La date limite de consommation est applicable sur les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et de ce fait susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine.




La DLC est annoncée par une mention de type « **A consommer jusqu'au …** » **la DLC a un caractère impératif** et **la commercialisation de denrées** préemballées **est interdite et sanctionnée pénalement** dès lors que cette date est atteinte ;

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Durée de conservation




## La date limite d'utilisation optimale (DLUO)

La date limite d'utilisation optimale est annoncée par la mention « **A consommer de préférence avant…** ».

Le respect de la DLUO n'a aucun caractère impératif.

La détention ou la mise en vente de denrées dont la DLUO est dépassée n'est passible d'aucune sanction.

Néanmoins… vis-à-vis du client il est préférable de ne pas lui servir des denrées (dosette de moutarde…) dont la DLUO serait dépassée

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Durée de conservation



## Durée de conservation à l'ouverture

- Produit congelé en externe : 2 à 3 jours
- Produit congelé en interne : 1 à 2 jours
- Produit mis sous vide en externe : < à 48 heures
- Produit mis sous vide en interne : < 24 heures

## Durée de conservation à l'issue de l'élaboration ou de la cuisson

- 24 heures sous certaines conditions fixées par le GBPH (se conférer au traitement des excédents page 191 du GBPH)

**Se reporter aux BPH fabrication**

- Sous la responsabilité du chef d'entreprise à l'issue d'une étude de vieillissement selon les normes en vigueur

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Durée de conservation



## Durée de conservation à l'issue d'opérations spécifiques

- **Mise sous vide en externe** : Se reporter à la DLC fixée par le fabricant
- **Mise sous vide en interne** : Laisser à l'appréciation du professionnel et test de vieillissement selon les normes en vigueur
- **Congélation en externe** : Se reporter à la DLC fixée par le fabricant
- **Congélation en interne** : 6 à 12 mois pour la viande et le poisson et < 3 mois pour poissons gras et viandes grasses

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Congélation



**La congélation est un procédé de conservation des denrées par action du froid négatif.**

**L'application du froid stoppe le développement des micro-organismes mais ne permet en aucun cas d'assainir la denrée.**

- Les conservateurs (congélateurs domestiques) sont réservés uniquement au stockage et ne peuvent servir à congeler des denrées.
- **Réserver la congélation aux produits destinés à subir une cuisson.**
- **Tout professionnel qui pratique la congélation doit le signaler lors de la déclaration à la DDPP.**

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Congélation

## Les recommandations pour la congélation

**La congélation est exclusivement réservée aux denrées de première fraîcheur et de parfaite qualité :**

- **Ne congeler que des produits de qualité irréprochable**, n'ayant subi aucune conservation longue préalable (sous vide…)
- Viandes et abats issus d'abattoirs agréés
- **Volailles abattues depuis moins de 48 heures**
- **Ne pas congeler de viandes en plumes ou en poils non dépouillées**
- Echaudage, plumage, éviscération et lavage très soigneux (eau froide courante) des volailles



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Congélation



## Les recommandations pour la congélation

- **Poissons éviscérés en provenance du lieu de débarquement ou de production (moins de 24 heures après le conditionnement)**
- **Proscrire la congélation de poissons non éviscérés et des coquillages crus**
- Eviter de congeler des produits gras
- Assurer un blanchiment des végétaux avant la congélation
- **Ne pas congeler de la viande hachée**, des chairs…
- **Ne jamais recongeler un produit décongelé sauf si une analyse des dangers valide la méthode et offre un niveau de sécurité reconnu**
- **Durée de conservation moyenne** (dans le cas d'un produit congelé en interne) **6 à 12 mois en général**
- **Poissons gras : Ne pas excéder 3 mois**
- **Etiqueter les lots et ouvrir un carnet de suivi**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Congélation
(traitement thermique)



## La congélation (traitement thermique)

Le règlement Européen n° 853/2004 prévoit des dispositions pour prévenir le risque d'intoxication des consommateurs par des parasites contenus dans les produits de la pêche.

Cette technique s'applique **aux produits de la pêche** devant être **consommés crus** ou pratiquement crus. (Saumon, Harengs, merlu…)

**Application d'au moins -20°C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 heures ou cuisson à cœur 55°C détruit les larves d'anisakis**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les conditions transitoires des denrées

Décongélation




## La décongélation

- ✓En chambre froide entre 0°C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée règlementairement
- ✓Suivant les recommandations du fabricant
- ✓En cuisson (la viande hachée)
- ✓Cellule de refroidissement

**Proscrire la décongélation par immersion dans un bain d'eau chaude ainsi qu'à température ambiante.**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Organisation du travail

**L'organisation et la disposition des postes de travail**

**Objectif : Eviter la contamination croisée** entre les produits de niveaux de contamination différents par les plans de travail ou les matériels pendant leur élaboration.



- **Décaler les séquences de travail propres des séquences sales**
- **Séparer les produits crus des produits cuits**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Organisation du travail

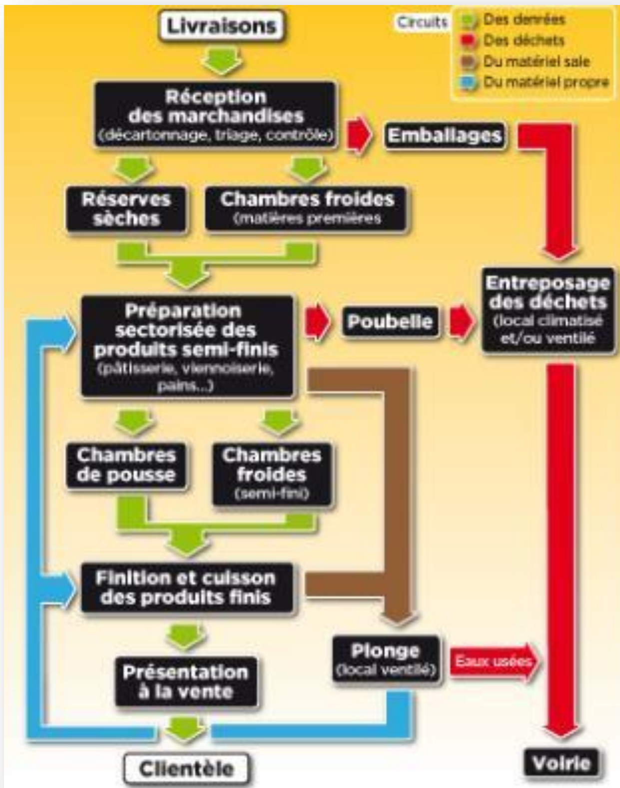
**Le danger de la contamination croisée survient lorsque les microbes se propagent des aliments crus aux aliments prêts à être consommés tels que les fromages, la salade, les sandwiches, etc ou aux plats cuisinés.**



- **Regrouper les produits selon leur niveau de contamination lors du transport** et lors de leur conservation
- Séparer les opérations dans l'espace et dans le temps
- Ne jamais croiser les produits ou les opérations
- **Travailler à l'écart des zones de contamination indirecte**
- Travailler à l'écart des fenêtres et maintenir celles-ci fermées (disposition des postes de travail)

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

## Organisation du travail




Le principe de la **marche en avant** se veut une approche rationnelle de la transformation des denrées, en fonction des différentes zones de travail :

- **de la réception des marchandises à l'assiette du client**,
- **sans possibilité de retour ni croisement entre les secteurs souillés** (aire des préparations préliminaires, plonge…) **et les secteurs propres** (préparations froides ou chaudes, en attente de distribution…)

**Cette procédure a pour but de réduire le risque de contamination croisées**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Organisation du travail



## La marche en avant dans l'espace

➲**1 plan de travail pour chaque opération**

1. Eplucher
2. Tailler
3. Cuisiner
4. Assembler

## La marche en avant dans le temps

➲**1 seul plan de travail pour toutes les opérations**

Phase n°1 : Eplucher puis nettoyer et désinfecter
Phase n°2 : Tailler puis nettoyer et désinfecter
Phase n°3 : Cuisiner puis nettoyer et désinfecter
Phase n°4 : Assembler puis nettoyer et désinfecter

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Organisation du travail



La **marche en avant** dans l'espace doit être prise en compte **lors de l'aménagement d'un laboratoire/cuisine**.

- Cela consiste à avoir une **progression dans l'espace**, **sans croisement de produits ayant des niveaux de contamination différents**. En effet, de tels croisements présentent un risque de contamination du produit le plus fragile par le produit le plus contaminé (ex : produit fini contaminé par les déchets).

- **Veillez à bien distinguer dans l'espace les espaces propres/sales et chauds/froids**.

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Organisation du travail



En raison de certaines **impossibilités liées en particulier à l'espace disponible** ou à des locaux existants, il est possible d'effectuer une **marche en avant** **dans le temps** c'est-à-dire de **décaler dans le temps les opérations effectuées sur des produits** n'ayant pas des niveaux de contaminations similaires

(ex : en cas d'utilisation d'une même table de travail pour l'épluchage des légumes et la découpe de viandes, séparer les deux opérations dans le temps en assurant un nettoyage / désinfection).

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Organisation du travail

Connaître ses fournisseurs

Assurer une traçabilité à ses clients de « la fourche à la fourchette ».

## Traçabilité Amont

- Connaitre les n° d'agrément de ses fournisseurs
- Conserver les factures et les bons de livraison
- Conserver les étiquettes fournisseurs
- Etiqueter les préparations finies
- Identifier les denrées lors d'un transvasement
- Etiqueter les produits congelés en interne
- Conserver les enregistrements (réception, températures, etc..)
- Conserver des plats témoins

  (**Recommandé** notamment pour les **repas de groupe** / **Obligatoire** pour les restaurants fournissant **des écoles, des associations, des maisons de retraite,** etc..... )

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

**Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection**




## Plan de nettoyage et de désinfection

**Objectif : Limiter l'apport des germes** provenant des matériels et des locaux

➲ En définissant et en respectant **un planning général de nettoyage et désinfection**

➲ En utilisant des **produits adaptés et agréés au contact alimentaire**

### L'entretien des locaux et du matériel comprend :

- Le **nettoyage** consiste à **éliminer de la surface toute souillure physique visible**
- La **désinfection** vise à éliminer ou **détruire les micro-organismes présents sur les surfaces**

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

# Plan de nettoyage et de désinfection







## Définitions

- **DETERGENT** : Produit qui complète les actions mécaniques du nettoyage et qui permet de supprimer les souillures visibles.

- **DESINFECTANT** : Produit qui permet de détruire les microbes présents sur une surface. Un désinfectant n'est efficace que si la surface est propre (=débarrasser des souillures visibles).

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection





## Plan de nettoyage et de désinfection

**Les obligations**

- Avoir des **locaux propres et bien entretenus**
- Posséder des **produits de nettoyage adaptés** et **stockés à l'abri des aliments**
- **Proscrire l'utilisation d'éponges, de serpillères, de torchons.**
- Privilégier des **lavettes changées très régulièrement** et **du matériel de nettoyage lavable**. Le **matériel de nettoyage doit aussi être entretenu.**
- Etablir un **plan de nettoyage à afficher dans le laboratoire** (voir exemple) et le **respecter au quotidien**
- **Enregistrer** au minimum les **opérations de nettoyage non journalières** ainsi que la **vérification de leur effectivité**
- **Contrôler l'efficacité du nettoyage en place**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection




**Le cas de l'eau de javel**

- Ne jamais diluer de l'eau de javel dans de l'eau chaude ou la mélanger à un produit acide
- Stocker l'eau de javel à l'abri de la lumière

## Plan de nettoyage et de désinfection

### Les produits de nettoyage

- **Se procurer des produits adaptés à l'activité et aux types de souillures produites.**

  Les **produits de nettoyage** que vous utilisez doivent être ***«APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE»*.**

  Concernant **les désinfectants** (ou les produits combinés détergents-désinfectants) utilisés dans les métiers de la boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, utiliser des produits ***«HOMOLOGUES PAR LE MINISTERE DE L'AGRICULTURE».***

  **Vérifier que l'étiquette** de vos produits indique ces deux mentions.

  **Privilégiez pour le contact alimentaire** l'utilisation **du vinaigre blanc** qui est un excellent désinfectant naturel sans risque pour le consommateur et l'utilisateur.
- **Ne pas mélanger différents produits sans s'être assuré de leur compatibilité et respecter les dosages et la température de l'eau de dilution indiqués sur les étiquettes, ainsi que le temps d'application.**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## Matériels et Equipements

Ils doivent être **maintenus propres en permanence**.

Pour cela il est impératif que :

- **Matériaux poreux interdits** pour éviter la concentration de germes (planches à découper et ustensiles en bois, etc…)
- Matériaux et ustensiles qui puissent être **désinfectés (de préférence matériaux en inox)**
- Les équipements sont **démontables et mobiles** pour pouvoir être facilement déplaçables pour le nettoyage (nettoyage de l'équipement et des locaux)
- **Chambres froides en nombre suffisant**, de **puissance suffisante**, équipées d'**enregistreurs de température.** Elles doivent également **maintenues propres** (n'oubliez pas le plafond, le nettoyage des étagères ainsi que du système de refroidissement).

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection



## Matériels et Equipements

### Lave vaisselle

- Vérifier le bon entretien du lave-vaisselle : nettoyage approfondi régulier en plus de l'entretien classique.
- Surveillez les températures de fonctionnement,
  - Prélavage : 50° - 55°
  - Lavage : 65° - 70°
  - Rinçage : 85° - 90°

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection



## Matériels et Equipements

### FRIGO-CHAMBRES FROIDES

- **Nettoyez au moins une fois par semaine votre frigo et votre chambre** froide sans oublier les joints des portes, les poignées, ainsi que les différents bacs. N'oubliez pas **vos banques réfrigérées, vitrines,** etc..
- **Dégivrez fréquemment vos appareils** pour une meilleure qualité de stockage et garantir ainsi la chaine du froid et réduire la consommation d'énergie (0,5cm de givre = +30% de consommation énergétique)
- N'oubliez pas de **déplacer vos frigos** (sur roulette) pour assurer le nettoyage du sol et des murs

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

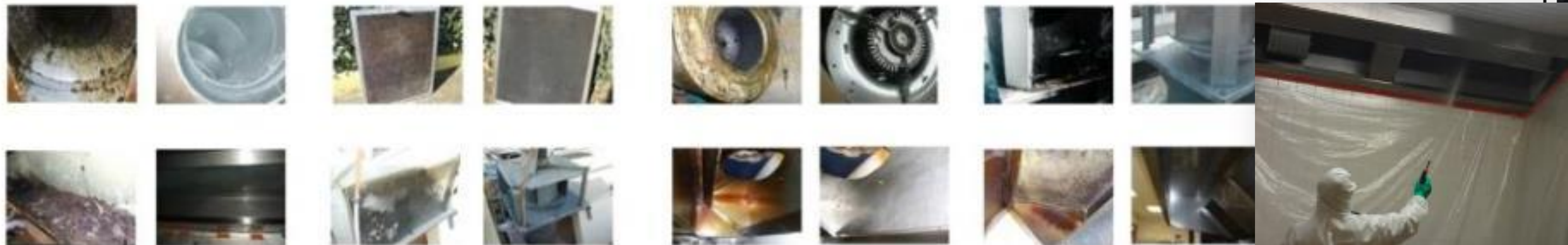
Pensez à nettoyer régulièrement les **systèmes de ventilation** ou de **climatisation** qui **peuvent être sources de contamination des aliments. (développement de la légionellose )**
**Nettoyer régulièrement les filtres**

## Matériels et Equipements

### Hottes et système de ventilation/climatisation

**Article GC 18 du journal Officiel du 14 Aout 1980.**

1. Les **appareils de cuisson** doivent être maintenus **en bon état de fonctionnement et nettoyés**, chaque fois qu'il est nécessaire.
2. Les **conduites d'évacuation**, lorsqu'elles existent, doivent être **entretenues régulièrement et ramonées au moins une fois par semestre.**
3. Pendant la période de fonctionnement, le **circuit d'extraction d'air vicié de buées et de graisse,** doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au **moins une fois par an.**



Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## Matériel et Equipement

### Trancheuse à jambon / Hachoir

Après **le nettoyage** (penser à **démonter toutes les parties du matériel** où peuvent rester des particules d'aliments, sources de contamination) **une désinfection complète de l'appareil est impérative** (lame comprise).
A faire **au minimum une fois par jour.**



Après **le nettoyage et la désinfection**, **filmer l'appareil et le placer en chambre froide** pour éviter le développement de micro-organismes et contamination.
Vérifiez la température des hachoirs, **hachoirs réfrigérés** pour qu'ils conservent une température optimale pour limiter le développement bactérien .





N'oubliez pas de signaler le **risque de coupure** et de mettre à disposition des **gants adaptés.**

**Affichage** rappelant l'utilisation des appareils aussi bien en fonctionnement que pour le nettoyage

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection



## Matériel et Equipement

### Friteuses

- Les friteuses doivent être **nettoyées après chaque utilisation**.
- Les huiles de fritures doivent être **filtrées tous les jours et stockées dans un bidon fermé** entre chaque utilisation (ou laisser dans la friteuse après nettoyage de cette dernière à l'abri de l'air pour éviter l'oxydation naturelle.
- Un **contrôle** doit être réalisé 2 à 3 fois par semaine pour vérifier le % de **composé polaire (< à 25%)**
- Les contrôles peuvent être réalisés par **bandelette/révélateurs ou par une sonde électrique**.
- Les **huiles usagées** doivent être **collectées (gratuitement) par une société éco labellisée** pour leur retraitement.

| Ecolabel français NF-Environnement | Ecolabel européen |
| --- | --- |
|  |  |

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## Matériel et Equipement

### Poubelles

- L'utilisation de **poubelle avec couvercle, à pédale** est **obligatoire** en cuisine.
- Adaptez le nombre de poubelles et le volume de celles-ci suivant les besoins de votre établissement.
- **Utilisez des sacs à usage unique**.
- Les **containers de villes ne doivent pas rentrer dans les zones de fabrication**.
- **Evacuer sans délai les déchets du plan de travail pour éviter les contaminations croisée**
- **Nettoyer** et **désinfecter quotidiennement** les poubelles





Utilisation extérieur uniquement



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## POUR LES COLLECTIVITES




### La loi du 12 juillet 2010

loi Grenelle 2, codifiée à l'article L. 541-21-1 du code de l'environnement

L' obligation de tri consiste à ne pas mélanger les déchets organiques avec les autres déchets (emballages par exemple)

**L'arrêté du 12 juillet 2011**

- L'arrêté du 12 juillet 2011 fixe en effet des seuils de production au-delà desquels les émetteurs – tous secteurs confondus (restauration, industries agroalimentaires…) – sont tenus de trier et traiter ces bio déchets.

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## POUR LES COLLECTIVITES

**La destination des bio déchets.**

Il existe pour les établissements deux solutions :

- Soit la valorisation en interne par compostage
- Soit faire appel à des prestataires externes qui se chargeront de la collecte et de la valorisation de ces déchets selon deux modes : compostage ou méthanisation.

Dans ce cas, les bio déchets seront traités dans une installation bénéficiant d'un agrément sanitaire délivré par la DD(CS)PP. Qu'il s'agisse de compostage ou de méthanisation, le traitement doit alors se faire à une température de plus de 70°C pendant plus d'une heure, ou via une pasteurisation-hygiénisation dont les paramètres de temps et de température présentent un effet hygiénisant équivalent. Le compost ou le digestat obtenu doit en outre satisfaire aux critères microbiologiques définis par le règlement UE-142/2011.



# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection




## POUR LES COLLECTIVITES

**Contrôles et sanctions**

- **La circulaire du 10 janvier 2012** prévoit qu'un non-respect des dispositions réglementaires en matière de tri à la source et de valorisation des bio déchets expose le responsable d'établissement à des suites administratives et pénales.
- **L'article L. 541-3 du code de l'environnement** prévoit ainsi que l'autorité titulaire du pouvoir de police peut ordonner le paiement d'une amende administrative après mise en demeure de l'établissement contrevenant.
- **En application du 8° de l'article L. 541-46 du code de l'environnement**, le fait de ne pas mettre en place le tri à la source des bio déchets est un délit.
- La peine encourue est une amende de 75 000 € et une peine d'emprisonnement de 2 années.

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection





## Matériel et Equipement

### Locaux

- Les **revêtements des murs, plafonds, sols des locaux de fabrication et stockage doivent être lisses, lessivables et imputrescibles.**
- Ces revêtements, rapidement souillés de produits organiques divers (en particulier des graisses), sont **lessivés très régulièrement.**
- Le **nettoyage et la désinfection** ont pour objectif **de limiter la contamination** des denrées par les germes ou les bactéries présents dans les locaux.
- N'oubliez pas un **bon éclairage** qui sera aussi **un atout pour le nettoyage que pour la fabrication**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## Matériel et Equipement

### Locaux

- **Le carrelage cassé ou fissuré est source de contamination. Le remplacer sans attendre.**
- Veiller à ce que les locaux soient
  - ❑équipés de **moyens d'évacuation des eaux usées,**
  - ❑conçus de manière à permettre une **évacuation rapide pour éviter le stagnation de l'eau source de contamination**





# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection



## Plan de nettoyage et de désinfection

### Les autocontrôles

- ***Au quotidien*** : **contrôler visuellement le résultat du nettoyage** (absence de souillures, de surfaces grasses,…) et le **respect des fréquences de nettoyage définies**
- Pour aller plus loin, réaliser ponctuellement des **autocontrôles au moyen de tests de surface**.

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection




## Plan de nettoyage et de désinfection

## La méthode TACT,

**4 paramètres importants conditionnent l'efficacité d'une désinfection**

- Respecter scrupuleusement les **dosages**
- Respecter les **temps d'action**
- Respecter les **températures**
- La nécessité d'une **action mécanique**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection



## Plan de nettoyage et de désinfection

Le **plan de nettoyage** vise à décrire **le protocole de nettoyage** : quelles surfaces sont nettoyées, quand ou à quelle fréquence avec quel produit et avec quelle méthode.

Celui-ci est ***à afficher*** dans le local concerné.

Cependant il n'est pas nécessaire d'enregistrer les opérations de nettoyage et de désinfection qui relèvent du quotidien.

**Les autres opérations doivent être enregistrées et conservées dans le classeur d'archivage**

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

## Plan de nettoyage et de désinfection

### Trame de plan de nettoyage et de désinfection

LOCAL :

| Surface | Fréquence | Produit | Méthode |
| --- | --- | --- | --- |
| | | | |
| | | | |

### L'enregistrement des opérations de nettoyage (exemple)

| ETABLISSEMENT : | FICHE DE SUIVI DES NETTOYAGES PONCTUELS | |
| --- | --- | --- |

*L'opérateur responsable du nettoyage de la zone concernée appose ses initiales et la date du jour dans la case correspondante*

| TRIMESTRE N° : 1 | | | MOIS : JANVIER | | | | | MOIS : | | | | | MOIS : | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fréquences | SURFACES | N° de semaine : | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | |
| CUSINE | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/semaine | Murs | | EP 01/01 | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/semaine | Chambre froide | | EP 01/01 | | | | | | | | | | | | | | |
| 1/an | Plafond | | | | | | | | | | | | | | | | |
| … | … | | | | | | | | | | | | | | | | |

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

| Support/Matériel | Fréquence de nettoyage |
|---|---|
| Sols | A chaque service |
| Murs | Une fois par semaine |
| Plafond | Une fois par an au minimum |
| Plans de travail | Après chaque opération d'éviscération, plumaison, dépouillement et au moins une fois à chaque fin de service. |
| Ustensiles | A chaque utilisation |
| Machine | A chaque service |
| Lame de hachoir | Nettoyée, Désinfectée, filmée, conservée au froid positif |
| Installation de froid positif | Une fois par semaine. Ne pas oublier les joints, les portes, plafonds chambres froides, système de ventilation, etc.. |
| Installation de froid négatif | Une fois par an. Ne pas oublier les joints, les portes, plafonds chambres froides, système de ventilation, etc.. |
| Poubelle voirie | Une fois par semaine au minimum |
| Poubelles cuisine | Une fois par jour (intérieur /extérieur /couvercle) |
| Système de filtration d'air | Une fois par mois |

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

Les nuisibles



L'entreprise a le choix de prendre en charge la prévention et la lutte contre les nuisibles ou de sous traiter le suivi à un prestataire de service.

## Lutte contre les nuisibles

Le terme « nuisibles » recouvre **l'ensemble des organismes causant par leur présence, un certain nombre de dommages**.

Ils désignent pour l'essentiel les insectes, les rongeurs et les oiseaux.

Ces prédateurs constituent, par leur présence, **une source de contamination par l'importance des germes qu'ils véhiculent**. Ils sont porteurs de germes de type **salmonelle, staphylocoques dorés**, etc…

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

Les nuisibles





## Lutte contre les nuisibles

### Les préventions

- S'assurer de la bonne **herméticité des locaux**
- S'assurer que les **paniers de siphon des grilles d'évacuation sont bien en place**
- Vérifier l'état des **grilles** au niveau des ouvertures
- Boucher les **interstices**
- Rechercher les **traces de passage, zones de nidification de ponte**
- **Evacuer quotidiennement les déchets**

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

Les nuisibles

## Lutte contre les nuisibles

Il faut pouvoir présenter à la demande des services d'hygiène :

Ces éléments doivent être enregistrés ou classés dans le classeur d'archivage

**un contrat** de lutte contre les nuisibles incluant :

- Les rapports de visite
- Les actions correctives mises en place en cas de non-conformité constatée
- La liste des produits utilisés (homologués pour l'alimentaire)

**ou**

**un protocole interne** avec les mêmes exigences que celles décrites précédemment

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
# BPH n° 5 : Méthode

Maîtriser les séquences de nettoyage et de désinfection

Les nuisibles

## Lutte contre les nuisibles

**Protocole interne**

**Exemple**

Responsable : Mr ou Mme ………………………………………….

| Lieu ou Secteur | Nombre piège | Produit utilisé | Janvier | Fevrier | Mars | Avril | Mai | Juin | Juillet | Aout | Septembre | octobre | Novembre | Decembre |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

**A** = INTACTE **B** = ENTAME **C** = CONSOMME

Fournisseur des appâts : ……………….. Date : ……………………………

# LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

## LES MESURES DE VERIFICATION



# Autocontrôles et enregistrements

**Objectif :** S'assurer que les méthodes de travail définies, sont appliquées et qu'elles garantissent le niveau d'hygiène attendu



**Comment ?**

- **En respectant les procédures et les enregistrements à tenir**
- **En vérifiant et en surveillant l'efficacité du dispositif préventif de maîtrise**



# Enregistrements

**L'enregistrement** est un document écrit qui apporte la **preuve** que la procédure a été appliquée par une opération de contrôle.



**Des exemples d'enregistrements …**

- Relevés de température
- Fiche d'enregistrement à réception
- Suivi des denrées congelés en interne
- Fiche de nettoyage et désinfection
- Suivi des opérations liées à la lutte contre les nuisibles

## Autocontrôle

L'**autocontrôle** est un moyen qui permet au professionnel de **vérifier** ou de faire vérifier la **pertinence des méthodes de travail mises en œuvre pour maîtriser les dangers.**



Ces autocontrôles peuvent être réalisés en interne ou en externe suivant le type de contrôle à réaliser

# Autocontrôle

## En interne

- Test témoin à base de « gillopectose » pour contrôler l'état d'hygiène des surfaces avant la prise de travail.
- Test des huiles de friture…etc
- Toutes formes de **contrôles visuels**
- Nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles…etc
- Contrôle des thermomètres, des minuteurs…etc
- Contrôle des températures de la machine à laver la vaisselle

## Externes

- Analyses microbiologiques ou chimiques des aliments,
- Test de vieillissement pour définir une DLC







# Analyse microbiologiques

Le texte n°852/2004 impose le respect des critères microbiologiques. Ils sont définis dans le règlement CE n°2073/2005 (modifié par le règlement CE n°1441/2007).

Ils définissent **deux types de critères** microbiologiques :

1. **Les critères de sécurité** définissent l'**acceptabilité d'une denrée alimentaire** (recherche listeria, salmonelle)
2. **Les critères d'hygiène des procédés** indiquent l'acceptabilité du fonctionnement du procédé

**Le professionnel doit respecter les critères microbiologiques**



## POUR LES COLLECTIVITES

**Analyse microbiologiques**

Le laboratoire doit fournir :

- Copie du certificat COFRAC
- Certificat d'adhésion à un réseau d'intercomparaison,
- Description des modalités de prélèvements (matériel de prélèvement, contenants stériles, températures de transport, qualification des préleveurs, délai prélèvement analyse...),
- Engagement sur les méthodes d'analyse utilisées (méthodes AFNOR lorsqu'elles existent)
- Engagement sur les délais de rendu des résultats et sur les procédures d'alerte en cas d'urgence (présence d'un germe pathogène par exemple)
- Engagement de confidentialité

  - Engagement de suivi et d'explication des résultats

# Outils de mesure : thermomètre de référence

**Déterminer un thermomètre de référence**

Disposer un thermomètre (échelle +10°C - 20°C) pendant 5'dans de la glace pilée

Sous conditions normales la température affichée est de **0°c** …

**Vous avez une référence…**



Ce thermomètre sera votre référence et vous permettra de vérifier vos zones de froid








## Outils de mesure : Huiles de cuisson

Par **test de viscosité** : temps d'écoulement

Par **voie chimique** : bande détectrice qui détecte les acides gras libres

**Testeur électronique** (teneur en composés polaires ou acide gras libres)





Les tests d'huile doivent se faire 2 à 3 fois par semaine. L'huile doit contenir moins de 25% de composé polaire.

- Amende : 4500 € et 3 mois emprisonnement si > à 25%

**LA FILTRATION SE FAIT TOUS LES JOURS**



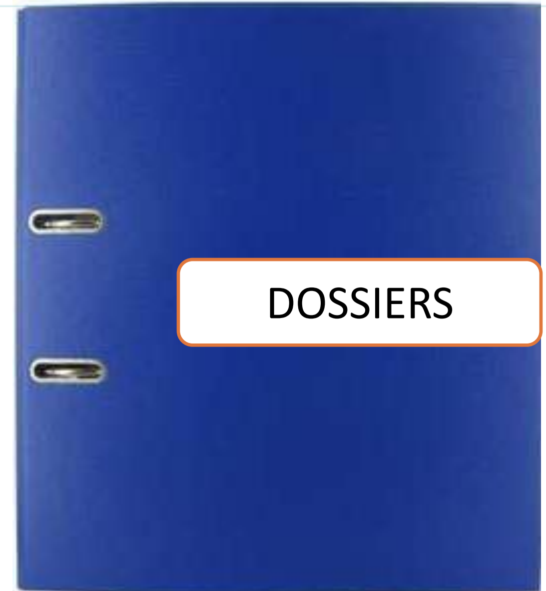
# LES DOCUMENTS OBLIGATOIRES DANS L'ETABLISSEMENT

# Système documentaire

## Rappel de l'organisation

➲ **Administrative et réglementaire comprenant :**

1. Déclaration d'activité,
2. Liste des fournisseurs,
3. Notices d'utilisations des produits d'entretien,
4. Notice des équipements,
5. Planning de nettoyage et désinfection
6. Contrat avec une entreprise éco labellisée (enlèvement gratuit) pour les huiles usagées
7. Contrat pour la gestion de nuisibles
8. Contrat de nettoyage des conduits de hottes
9. Contrat avec un laboratoire agrée en hygiène alimentaire (non obligatoire)
10. Règlements communautaires du « paquet hygiène »
11. Règlement sanitaire départemental
12. Copie attestation stage HACCP ou diplôme



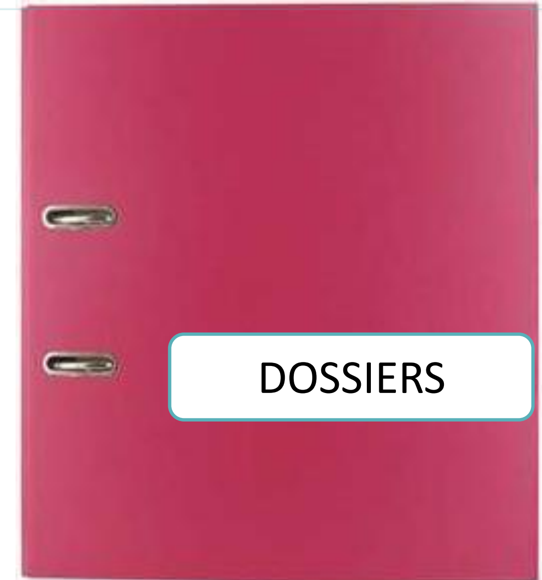

Recenser sur un seul document **le savoir faire de l'entreprise** en terme de **prévention des risques** alimentaires

# Système documentaire

## Rappel de l'organisation

➲ **Opérationnelle comprenant :**

1. Arrêté ministériel du 21/12/2009 avec la mise à jour de températures de conservation des denrées
2. Conditions de transport des denrées
3. Rappel obligatoire de l'affichage de l'origine des viandes visibles par le client
4. Liste des 14 allergènes majeurs et rappel du comportement à adopter
5. Plan de surveillance des huiles usagées
6. Fiche de nettoyage hebdomadaire des files et hottes aspirantes
7. Bons de livraison des fournisseurs (attention! Pas chez le comptable!)
8. Fiche de non-conformité à réception des matières premières
9. Rappels sur les règles de traçabilité
10. Feuilles de relevé de refroidissement rapide
11. Relevés quotidiens des températures négatives
12. Relevés quotidiens des températures positives




Rassembler toutes **les preuves** d'application des procédures

# Système documentaire

**Rappel de l'organisation**

- **Le registre médical du personnel comprenant :**
  1. Les visites médicales initiales d'embauche
  2. Les visites médicales de suivi
  3. Le document unique des risques professionnels pour chaque salarié validé par la médecin du travail




- **Le guide de bonne pratique d'hygiène « Restaurateur »**

  Votre guide de référence



**IL FAUT:**

-Définir et décrire ses méthodes

-Appliquer ce que l'on a défini ( et avoir des preuves)

-Contrôler le résultat et vérifier l'efficacité de ses méthodes EN TERMES D'HYGIENE, D'H.A.C.C.P, DE TRACABILITE ET DE GESTION DES NON- CONFORMITES RESPONSABILITE DE L'EXPLOITANT



- **HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION**

Questions diverses

## ▪ Q1 Quel restaurant doit avoir un référent hygiène pour les contrôles ?

**R1 :** - Sont concernés par l’obligation de déclaration d’existence (Cerfa 13984 02) et de suivi d’une formation par un organisme enregistré auprès du Ministère de l’alimentation et de l’agriculture les établissements pratiquant de la vente à emporter et/ou à consommer sur place de produits alimentaires dans le cadre de la restauration rapide, traditionnelle ou self et les établissements commercialisant ou traitant des produits d’origine animale.
La note de service administrative du décret du 24 juin 2011 énumère une liste d'activités qui sont comprises dans le champ d'application des textes, quelque soit le code NAF de l'établissement : la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoires : sites mobiles, véhicules boutiques, installations saisonnières ; les cafétérias dans les établissements dont la restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces, stations-services, etc.) ; les activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ; les salons de thé ; les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière et cures thermales ; les fermes-auberges; les traiteurs disposant de places assises ou de 'mange-debout' ; les associations préparant régulièrement des repas.

## Q2 Qui doit passer la formation à l’Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale ?

**R2 :** Depuis le 1° octobre 2012, toute personne qui a déclaré l’ouverture de son établissement  à la DDPP (Préfecture) doit avoir un référent Hygiène disposant de l’attestation de formation HARRC ou de son équivalence. Son absence comme les carences relevées sont susceptibles de sanctions.

Il est fortement conseillé dans les petites structures que ce soit d’abord l’exploitant qui passe cette formation, puis son ou ses cuisiniers et enfin les serveurs. Il s’agit d’une responsabilité de premier plan qui ne souffre d’aucune exception.

- **Q3 Quelle est la procédure de fermeture administrative pour défaut d'hygiène dans un restaurant ?**

**R3** : L'établissement concerné vient de faire l'objet d'une mesure de fermeture administrative d'urgence pour des motifs sanitaires. L'arrêté de fermeture administrative signé par le Préfet de police a été notifié à l'exploitant par les services de police de son arrondissement sur Paris ou de la Préfecture en province. Cette décision a fait suite à une inspection effectuée par un agent de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) à la Préfecture.